Cofetari și cofetării din Arad

Autor:
Ioan Gui

Ioan Gui
Maestru cofetar

Cuvânt înainte:
Dr. Peter Hügel

Cofetari și cofetării
din Arad

Lucrare realizată cu sprijinul
fiicei mele,
Dr. Monica Puticiu
și al nepoților mei,
Anca și Alexandru Puticiu

Ioan Gui,
maestru cofetar

Proiect editorial finantat de Consiliul Judetean Arad

Ioan Gui

Maestru în Arta Culinară

Cofetari și cofetării din Arad

Arad, 2017

RETEAUA
NAȚIONALĂ
A MUZEELOR
DIN ROMÂNIA

Consiliul Judetean Arad

Complexul Muzeal Arad este membru fondator al
Retelei Nationale a Muzeelor din Romania

Tehnoredactare:
Anca și Alexandru Puticiu

Concept:
Dr. Adelina Stoenescu

Fotografii:
Florin Hornoiu, Anca Puticiu

ISBN tipografie

"Die Süsse Kunst" sau "Arta dulce" a maestrului Ioan Gui / 07

Cofetari arădeni/ 11

Cofetării din Arad / 21

Istoria muzeului cofetăriei din Arad / 55

Dotarea tehnică a cofetăriilor interbelice / 69

Forme pentru dulciuri / 83

Din retetorul maestrului cofetar Malka Henrik / 97

În loc de epilog... gânduri și evocări, scrise de maestrul cofetar Aurel Ditu / 102

Cuprins

"Die Süsse Kunst" sau "Arta dulce" a maestrului Ioan Gui

Însăși etimologia termenului cofet, indică faptul că, primele dulciuri cu care s-au delectat oamenii au fost fructele confiate. Ulterior, turtele îndulcite cu miere au însoțit momentele de sărbătoare ale comunităților.

În Arad, primul meșter turtelar este atestat abia în Conscripția Imperială din 1746. Un secol mai târziu, în 1845, turtelarii arădeni obțin noi privilegii de breaslă. Cam atât știam, din perspectivă istorică, despre cofetari și cofetării arădene înainte de a-l întâlni pe maestrul Ioan Gui. Pe de altă parte, folclorul urban mustea de istorisiri admirative despre produse de cofetărie arădene. Povestea șuhaidei este doar una dintre ele. Mărturisesc că, am preferat să savurez produsele și să nu scromonesc în istoria subiectului.

Această perspectivă s-a schimbat brusc în vara anului 2006. Atunci, colegii mei, istoricii Dan Demșea și Augustin Mureșan, mi-au relatat despre faptul că, un domn din Sânnicolau Mic, fost cofetar, dorește să realizeze un muzeu al cofetăriei arădene. Am ridicat, sceptic, din sprâncene. Mi s-a părut un subiect interesant, dar periferic. Totuși, cumva, ideea mi s-a părut interesantă.

Reprezentarea mea despre Arad a inclus, permanent, acest segment al meseriașilor de înaltă clasă, care au contribuit esențial la definirea orașului drept unul cu pretenții de situare în elita celor din Imperiu și, mai apoi, din România.

În cele din urmă, m-am întâlnit cu maestrul Ioan Gui (”domnul din Sânnicolau Mic”), un om de un rar bun simț, dedicat trup și suflet meșteșugului-artă al cofetăriei. Mi-a povestit cu atâta farmec și patos despre istoria cofetăriei arădene, despre cofetari, despre cariera lui profesională, despre fiecare piesă din colecția sa, încât, pur și simplu, m-a cucerit. Am reținut momentul-cheie care a declanșat pasiunea sa de colecționar și investigator al istoriei cofetăriei arădene: 1959, când i-a fost oferită spre achiziționare cartea ”Süsse Kunst” (”Arta dulce”)*.

Asigurându-l de tot sprijinul muzeului, am constituit o echipă care să ajute la finalizarea proiectului. Din aceasta au făcut parte: Dan Demșea și Augustin Mureșan (documentare istorică), Florin Hornoiu și Florin Mărginean (fotografii), Suzana Köpeczeny (scanări), Adrian Sandu (panotare). Am realizat și un pliant de prezentare a colecției.

După două luni, expunerea realizată de colecționar, a fost gata de vernisaj. Evenimentul, programat pentru data de 20 octombrie 2006, a avut parte de o participare impresionantă, incluzând oficialități, cofetari și mulți prieteni ai colecționarului și ai ”artei dulci”. A fost o reușită și datorită bunătăților preparate de maestru.

---

*Heckmann, Adolf, Süsse Kunst. Neuzeitliches Schaffen in der Konditorei, H. Killinger Verlagsgesellschaft, Nordhausen am Harz, 1930, 104 p + 104 planșe color (conține 400 de rețete).

Colecția și expoziția sunt rodul muncii domnului Gui care, peste ani, a strâns piese legate de domeniul cofetăriei arădene, cumpărate pe speze proprii. În paralel, a întrepins o importantă muncă de documentare asupra subiectului, strângând datele necesare pentru o veritabilă istorie a cofetăriei arădene.

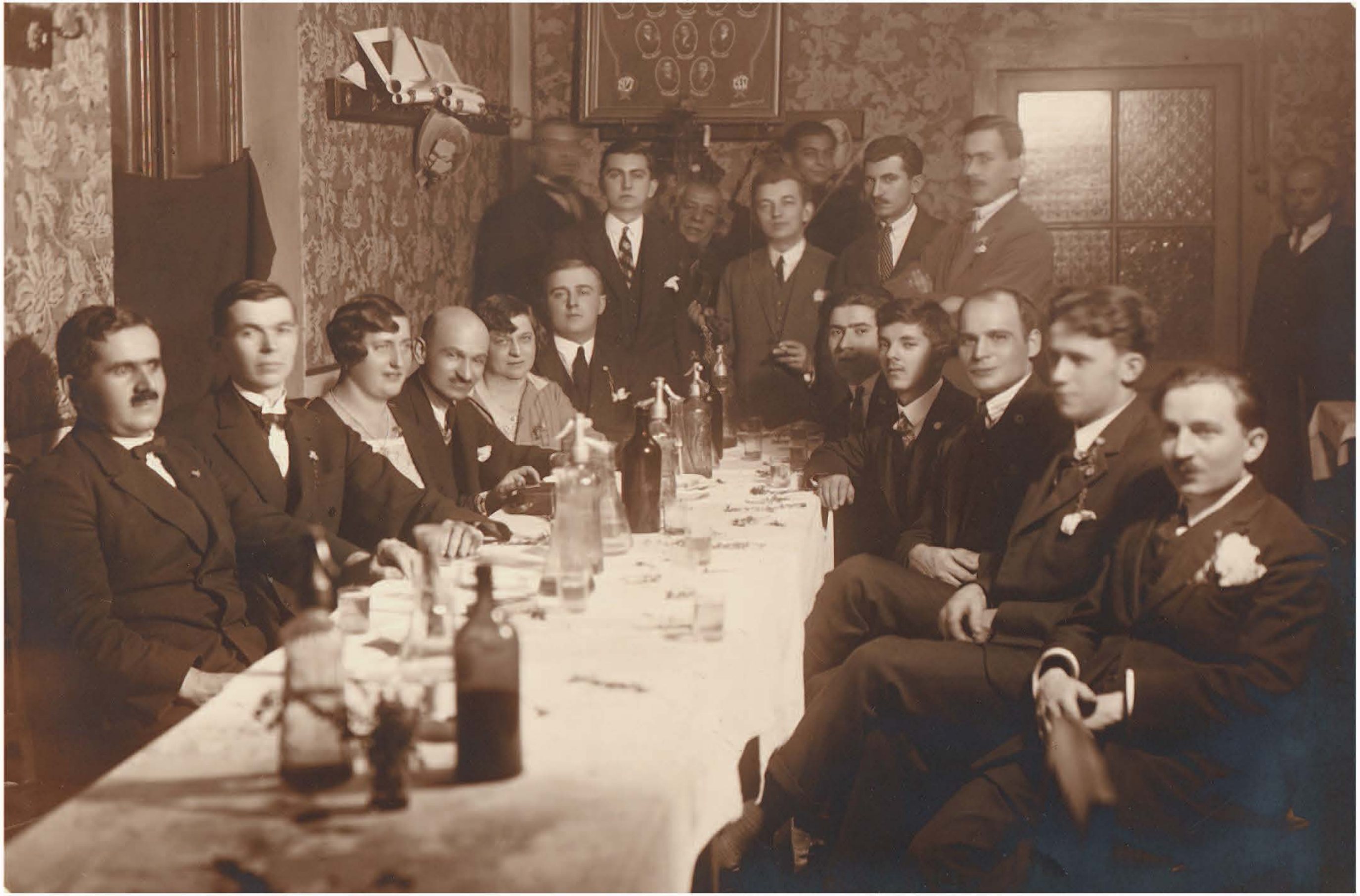
Încă de la prima întâlnire, l-am îndemnat să aștearnă pe hârtie povestea strădaniilor sale, asigurându-l că, muzeul va publica rezultatul muncii sale. Copleșit de importanța proiectului, a ezitat pentru început. Dar, conform felului său de a fi – harnic, meticulos până la ultimul detaliu, critic în evaluarea informației – a scris această istorie subiectivă a cofetăriei arădene. De bun augur, a fost colaborarea cu colega mea, Adelina Stoenescu care s-a implicat, elegant și profesionist, în toate aspectele legate de apariția prezentei publicații.

În cele din urmă, acest demers este o dovadă de recunoștință pentru generații de cofetari arădeni care, lucrând cu dăruire și profesionalism, au îndulcit viața, adesea atât de amară, a concitadinilor lor. Mai mult, au dus renumele Aradului în țară și peste hotare. Lista acestora este foarte lungă. Cu respect, cităm în continuare pe câțiva dintre ei (în ordine alfabetică), cu iertare pentru cei pe care, din lipsă de informații, i-am omis: Leontin Baghiu, Maria Brassay, Iosif Chiș, Crișan Stelian, Aurel Dițu, Teodor Draskovits (Vinga), Ilie Drifin, Alis Farcaș, Anton Fritz, Győrfy, Ana Harabagiu, Augustin Haut, Ștefan Havas, Kóroly, Heinrich Klemens, Iosif Knott, Ștefania și Elisabeta Königstorfer, Henric Malka, Matzky Károly, Melici, Gheorghe Nădăban, Ștefan Orban, Palotasi, Mateus Pfaffenrath, Rakóczy Károly, Nicolae Râmniceanu, Kremicsek József (Lipova), Rotaru Ioan, Schmidt (Zăbrani), Ana Șisa, Ioan Suciu, Szrenka (Nădlac), Ludovic Szilagy, Trattner Wilhelm, Vasar, Vraniță, Toma Emil, Francisc Wild și ... Ioan Gui.

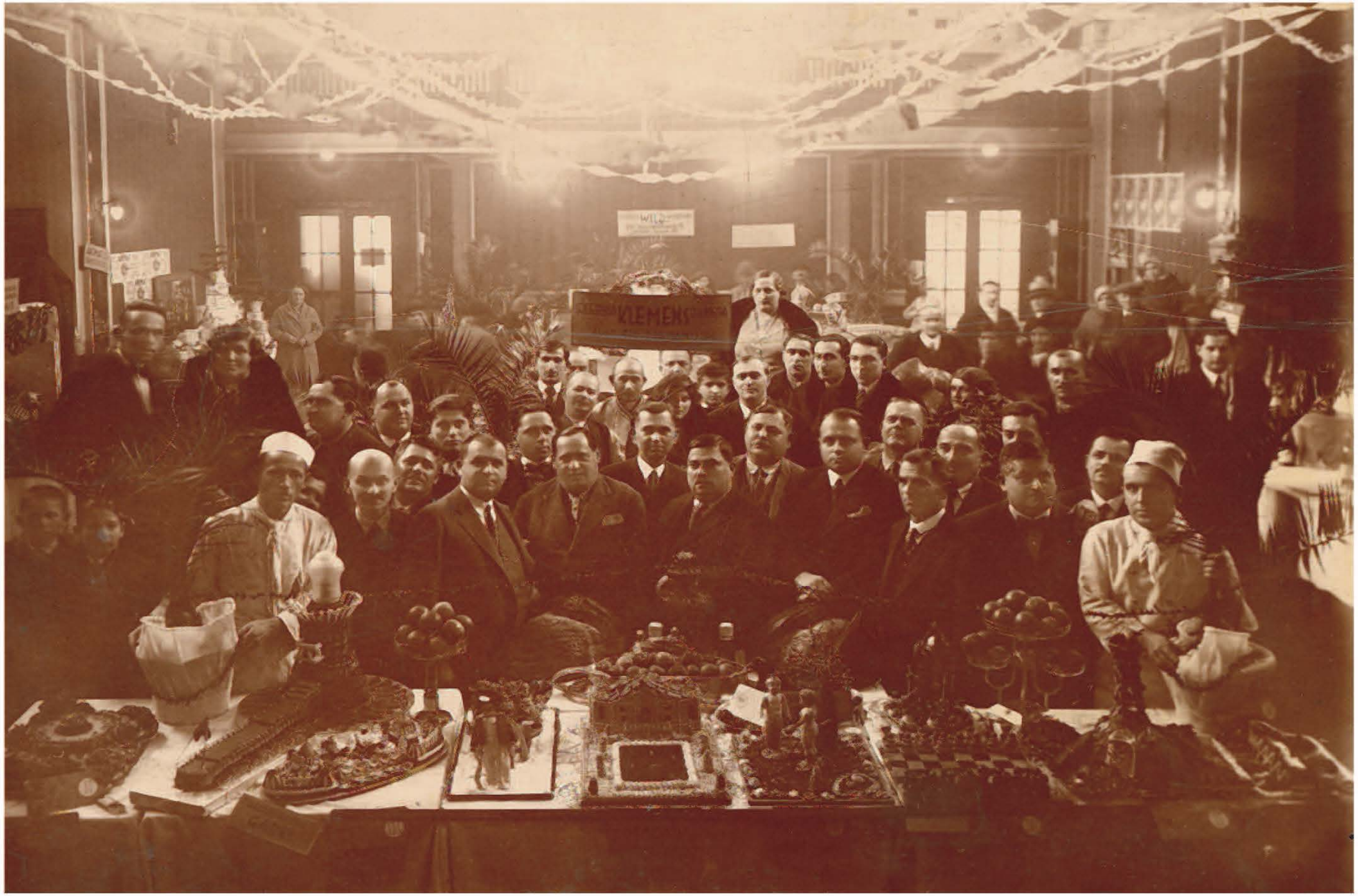
Vă mulțumim!
Dr. Peter Hügel**

** Mulţumiri speciale din partea fiicei mele, Noemi, care, după ce a obţinut un masterat în germanistică, a optat pentru meseria de bucătar-cofetar. Aflând despre aceasta, domnul Gui, emoţionat, i-a făcut cadou un volum ”Süsse Kunst” .

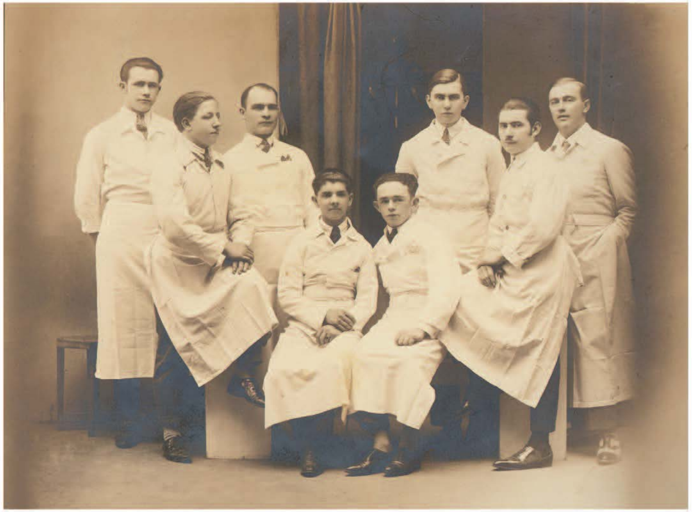
Cofetari arădeni



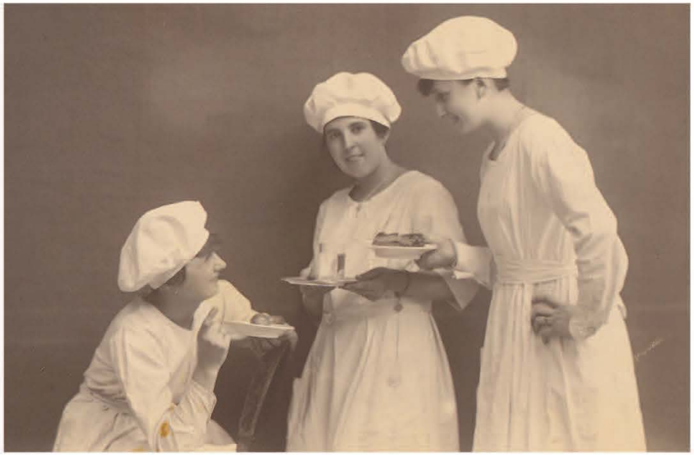
Întâlnirea de 10 ani (1927-1937)/
La sediul muncitorilor cofetari din Arad: Suciu Ioan, Orban cu soția, Malka, Klemens cu soția, Wild, Butuc, Schmidt.



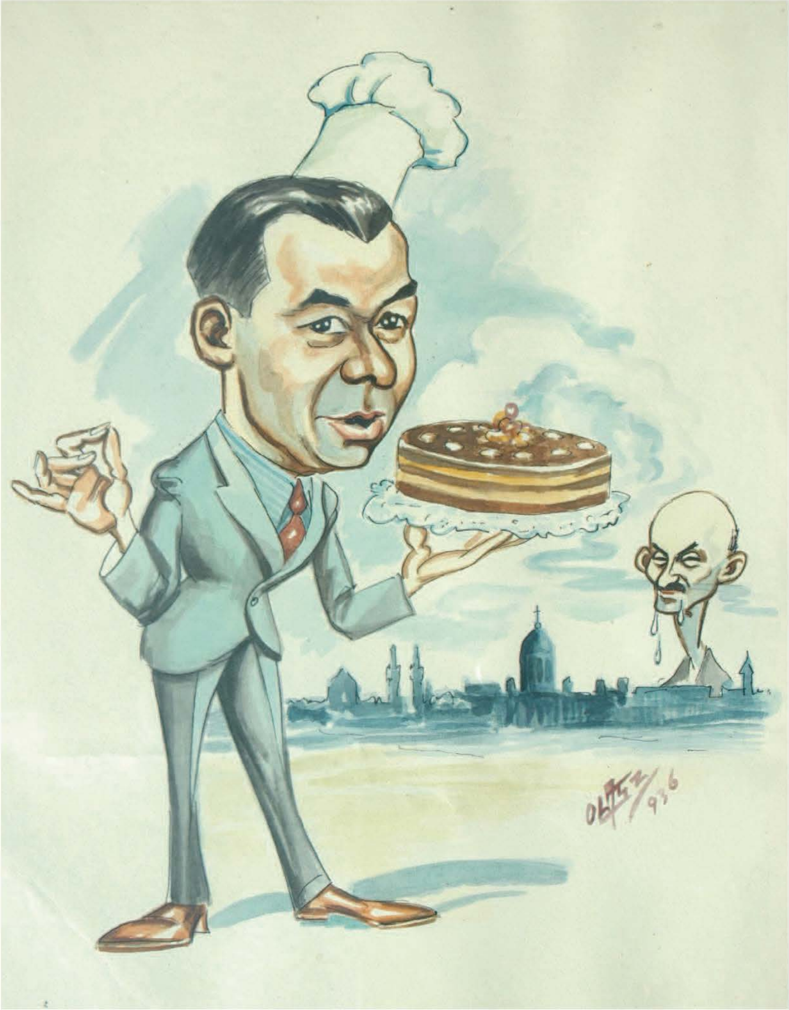
Expoziția de artă culinară din toamna anului 1931 (în clădirea actualului Teatru de marionete)/
La stand sunt expuse piese deosebite de decor din zahăr și ciocolată. Se remarcă firmele Klemens, Orban și Malka.



Grup de cofetari/
Un grup de cofetari care au învățat cofetărie în Arad
(de la stânga la dreapta): Jeney (Oradea), Schmidt (Zăbrani), Butuc (Iași), Knott (Arad), Szrenka (Nădlac), Klemens (Arad), Maier, Vereș (Oradea).



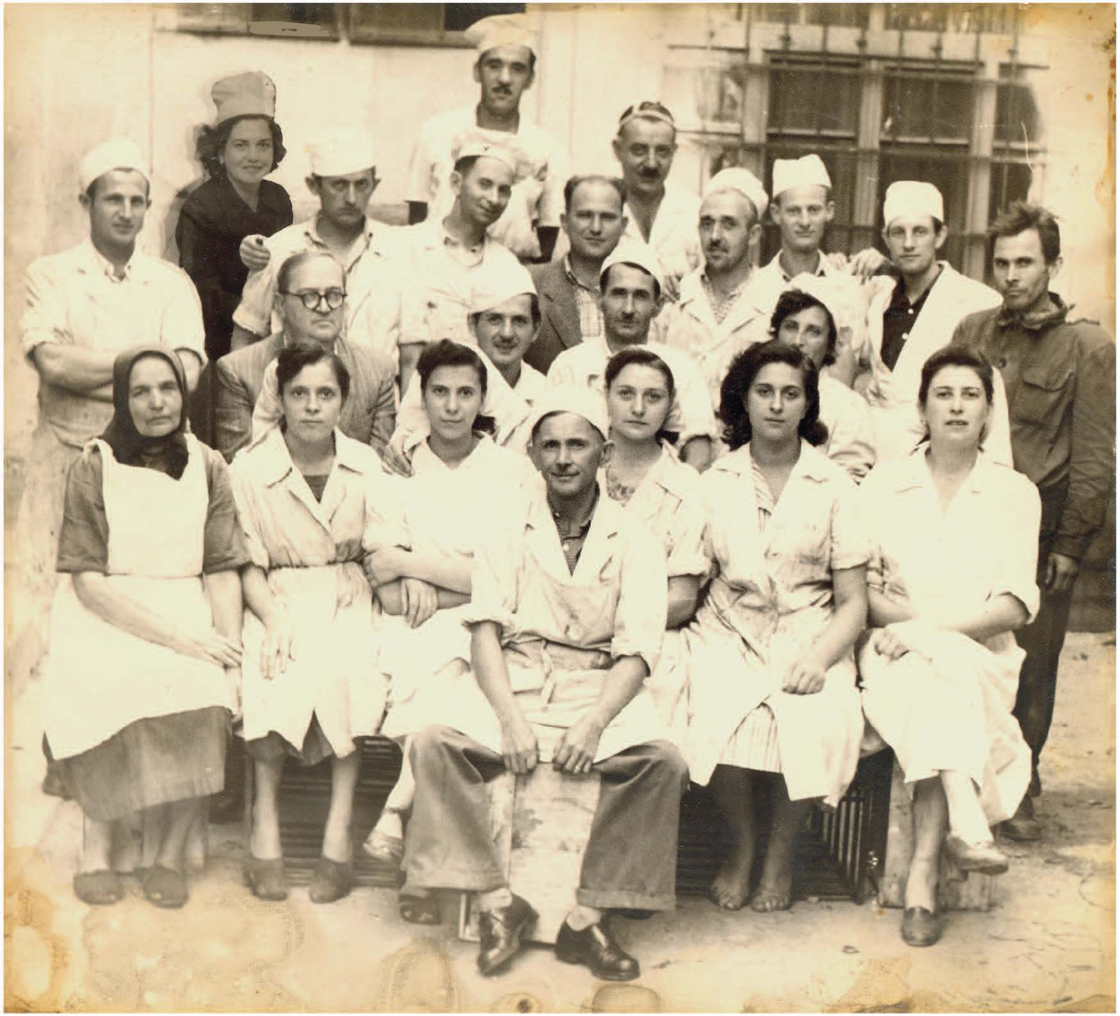
Trei ucenice în meseria de cofetar/
Două dintre ele, Ștefania și Elisabeta Königstorfer, sunt nepoatele cofetarului Matzky din Arad.



Caricatură din 1936/

Orban Ștefan prezintă un tort, Malka Henrik salivează. Orban îl provoacă pe Malka, amintindu-i de faptul că în 1934 a luat medalia de argint la București.

Ambii sunt patroni și meșteri cofetari deosebiți, cu o pregătire profesională remarcabilă, rivali profesional, în realitate cei mai buni prieteni.



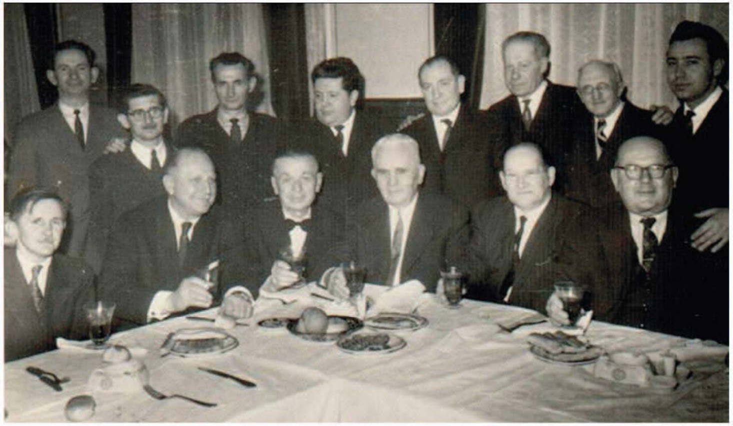
Atelierul de cofetărie T.A.P.L. Arad, str. Nicolae Bălcescu, 1952-1963/
Aici se regăsesc cofetarii care au lucrat și în perioada interbelică: Klemens Henrich - patron, cofetarii Nagy, Vasar, Szilagy, Trattner, Crișan, Melici, Nădăban, Pfaffenrath, Fritz, Vramiță și tinerii cofetari din perioada postbelică: Hanț Augustin, Farcaș Alis, Aurica etc.

Complex cofetărie T.A.P.L. Arad / secția finisaj, 1963.
Șef complex Dănoiu Mihai - contabil/
Dintre cofetarii care au lucrat în perioada interbelică se regăsesc:
Drifin Ilie - meștrer cofetar, fost patron și cofetar șef;
cofetarii Rotaru, Dițu, Pfaffenrath, Nagy și tinerii cofetari din perioada postbelică Gui Ioan, Farcaș Alis, Baghiu Leontina, Brașay Maria, Chiș Iosif.

Complex cofetărie T.A.P.L. Arad/
În acest grup se remarcă cofetarii care au lucrat în perioada interbelică: Rîmnicean Nicolae - patron, cofetarii Șișa Ana, Károly, Dițu, Grușinescu, Crișan, dar și tinerii din perioada postbelică Havaș Ștefan, Lile Eva.

Festivitatea prilejuită de ieșirea la pensie a marelui meșter cofetar Drifin Ilie (1965) la Restaurantul ”Mureșul”/
Rândul 1 (de la stânga la dreapta): Györfi, Chemca, Orban, Suciu, Drifin, Palotaș, Conea, Ráköczy.

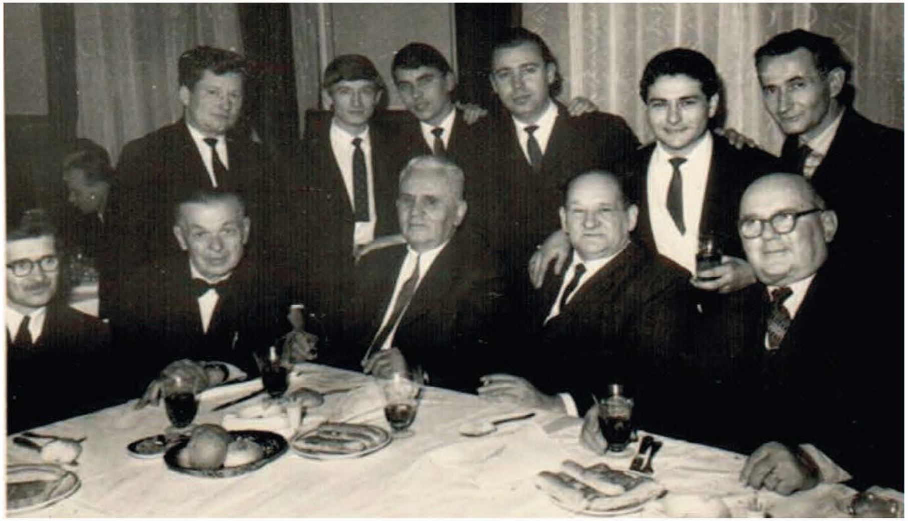
Festivitatea a fost inițiativa cofetarului Ioan Gui, sprijinit de directorul Trustul de Alimentație Publică Locală Arad (T.A.P.L.), Ardelean Ioan și șeful de unitate Ignat Simion. La această aniversare au fost invitați și cofetarii mai bătrâni, ieșiți la pensie: Ioan Suciu, Orban, Klemens, Chemca, Györfi, Ráköczy, Palotaș, etc. Bucuria de a fi cu toții împreună, având în vedere vârsta lor, a fost foarte mare. În cuvântul pe care l-au rostit, și-au exprimat marea bucurie și mulțumire, spunând că nu și-ar fi putut închipui că mai sunt ucenici, acum colegi, care nu i-au uitat.



Directorul Trustului de Alimentație Publică Locală Arad, Ioan Ardelean, împreună cu Simion Ignat și Ioan Gui, invită pensionarii și viitorii pensionari la o cupă de șampanie în salonul mic al restaurantului "Mureșul" și la o discuție amicală, legată de activitatea noului complex de cofetărie de pe str. Anatole France, nr. 4 (actuala stradă Vasile Goldiș).

Pe scaune la masă, meșterii cofetari și patronii din perioada interbelică: Drifin, Suciu, Orban, Rîmnicean etc.

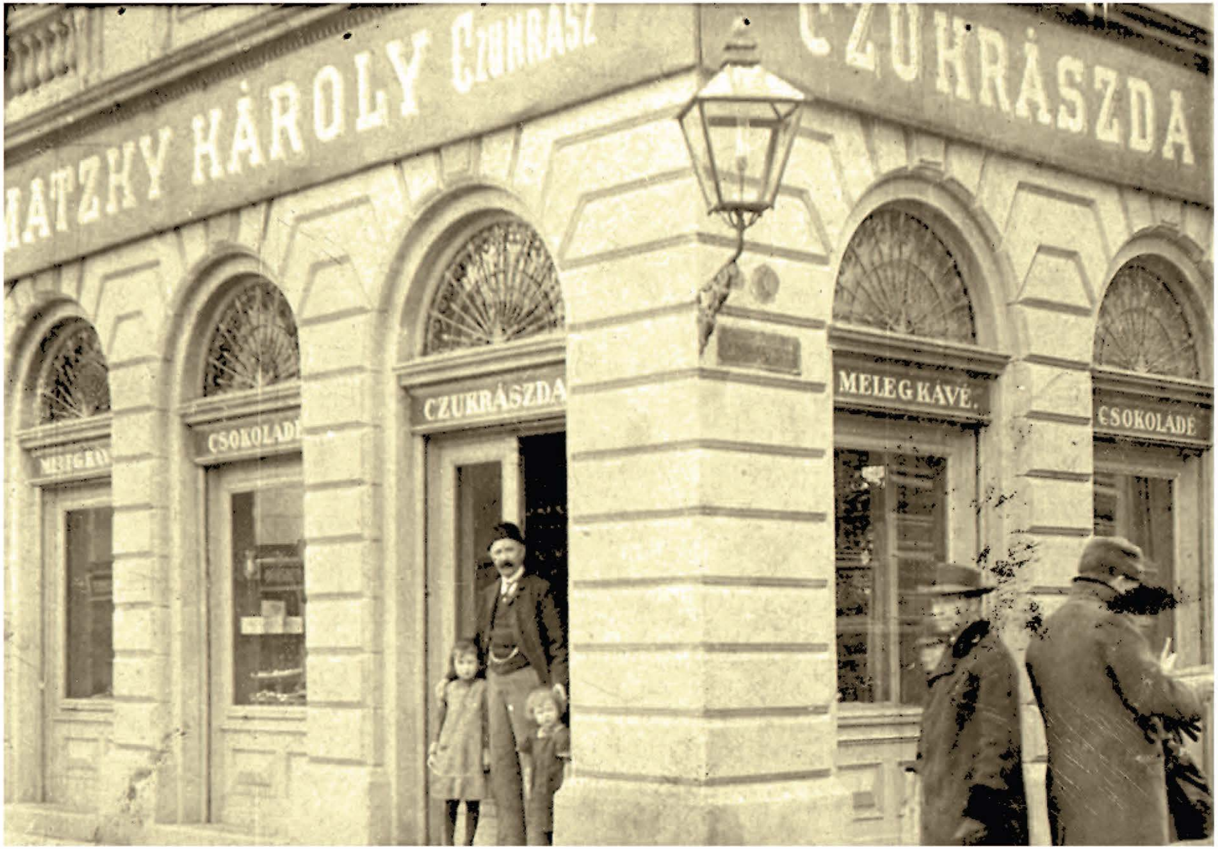
În spatele lor, în picioare tinerii cofetari, foști ucenici la Cooperativa Unirea: Vârtaci, Gui, Deznan, Vlad și Ghidofalvi, unde cofetari-șefi au fost Suciu Ioan și Drifin Ilie.



Cofetării din Arad

Cofetărie KLEMEN'S Cukrászda
ARAD
Str. Brătianu vis-a-vis
CASTANE cu FRIȘCĂ
GESZTENYE PIRE HABBAL
COFETĂRIE CUKRÁSZ
ATZKY KÁROLY CUKRÁSZ
CZUKRÁSZDA
MELEG KÁVÉ
CSOKOLÁDÉ
KÖNIGSDORFER

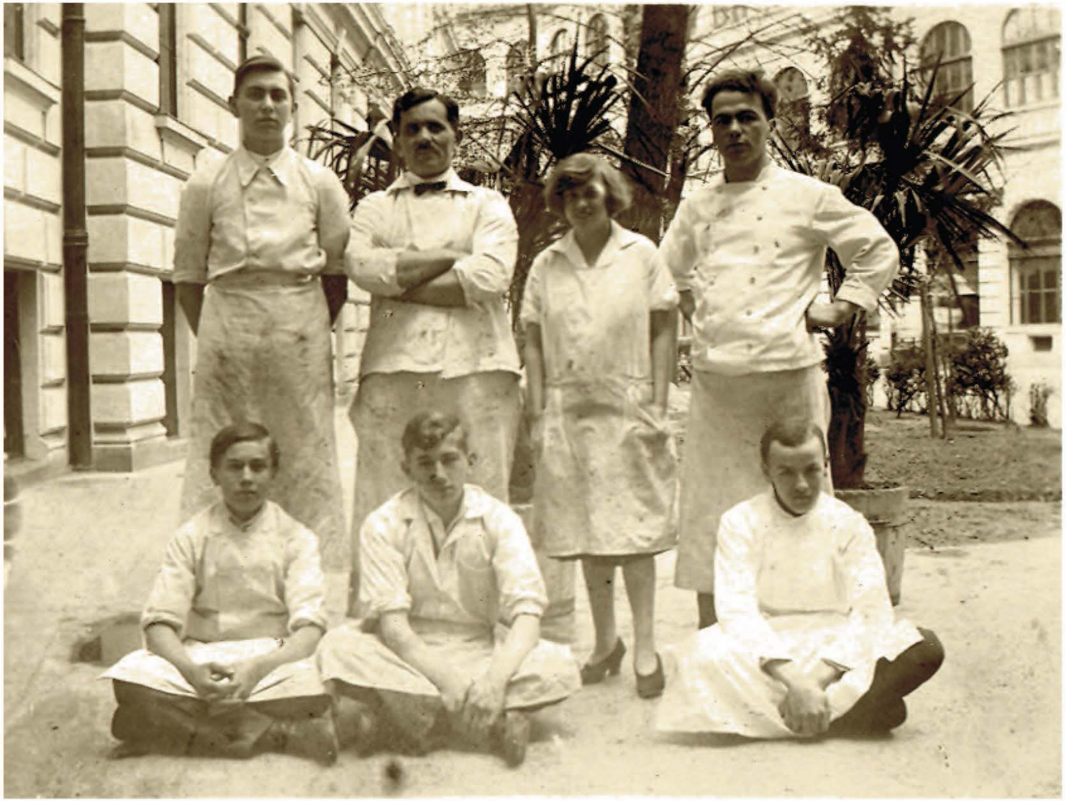
Cofetăria "Matzky"


MATZKY KÁROLY CZUKRÁSZ
CZUKRÁSZDA
CZUKRÁSZDA
CSOKOLADÉ
MELEGKÁVÉ
CSOKOLADÉ

Este cea mai veche cofetărie prezentată în muzeu, cu activitate de cofetărie din anul 1907, având două sedii, pe Bulevardul Andrássy/Regina Maria nr. 24 (azi Bulevardul Revoluției), respectiv pe Forray Utca nr.2 (azi strada Mețianu).

Moștenitorul acestei cofetării a fost Rákoczi Károly.

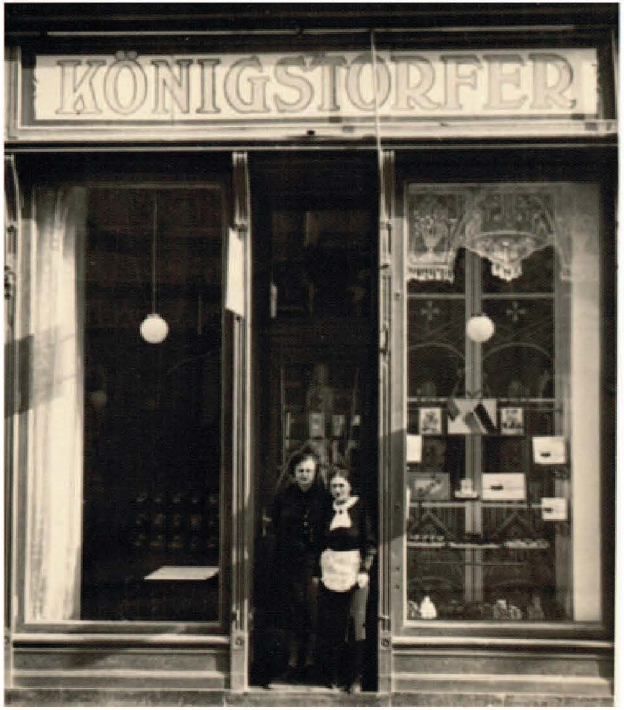
După cofetăria "Jerbo" din Budapesta, a doua cofetărie renumită era "Matzky" din Arad, fapt spus de către Antonio Fritz, cofetar arădean, care a emigrat în Canada.

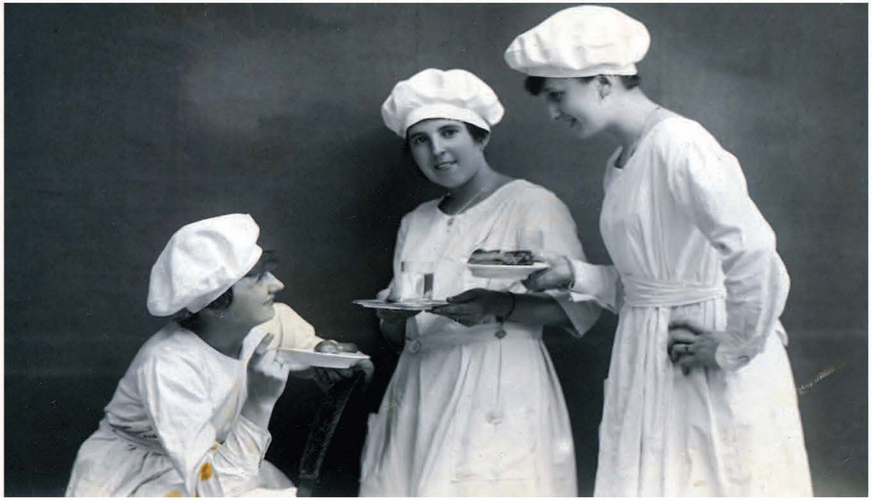


La cofetăria ”Matzky” sub îndrumarea și supravegherea lui Suciu s-au format cofetari de valoare ca Antonio Fritz (Canada), Drifin Ilie și alții care sunt prezentați în muzeu și cu care ne mândrim.

În curtea palatului Neumann, cei mai buni cofetari de la Matzky, Iosif Knott și Ioan Suciu.

Cofetăriile "Königstorfer"



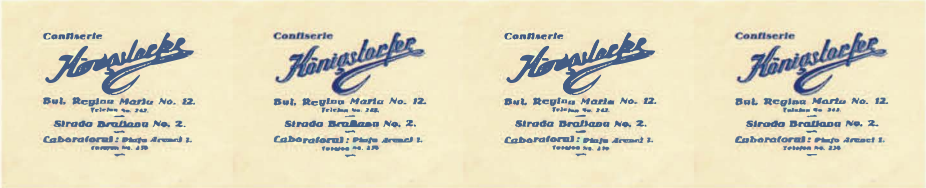


Trei ucenice în meseria de cofetar/
Cele două ucenice în picioare sunt Ștefania și Elisabeta Königstorfer.
Surorile Konigstorfer continuă tradiția de familie, bunicul lor fiind patronul cofetăriei "Matzky", iar tatăl conducător de cofetărie. Pe lângă Școala Superioară Comercială își fac ucenicia de cofetar la "Matzky".

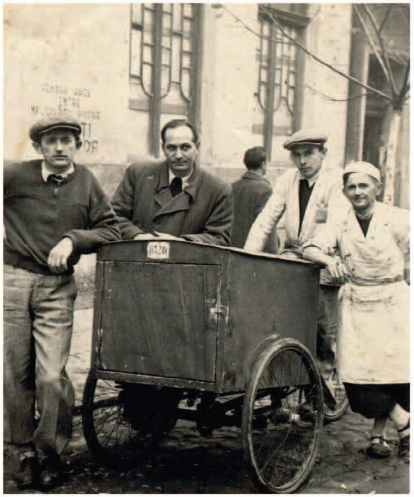
Erau două cofetării, una pe B-dul Regina Maria nr.12 (azi B-dul Revoluției), locația fostei cofetării "Casata". Cealaltă cofetărie era pe str. Brătianu nr. 2 (azi str. Lucian Blaga) și după 1940 a fost trecută sub numele "Teodorescu", Elisabeta Königstorfer fiind căsătorită cu căpitanul Eugen Teodorescu din Divizionul 1 Artilerie Călărească.

Bulevardul Regina Maria, nr. 12 și Strada Brătianu nr. 2

Familia Königstorfer în vila din Arad, Piața Arenei nr.1, avea la demisol laboratorul de cofetărie dotat cu cuptoare de înălțimea camerei (2m), mașină rotativă electrică pentru înghețată cu gheață artificială adusă zilnic, bătător de frișcă acționat electric (cu curea de transmisie), mașină pentru măcinat zahăr praf cu ciocane, valțuri pentru omogenizarea marțipanului, ustensile, diferite forme din tablă specială și forme de gips, etc. Toate erau la nivelul țărilor europene dezvoltate.
Cofetarii buni și bine pregătiți profesional erau apreciați și remunerați pe măsură. Acești cofetari lucrau și în Cofetăria Mare de pe Bd-ul Regina Maria nr. 12, dar numai cu acceptul domnișoarei Ștefania Königstorfer pentru realizarea unor decoruri speciale și montarea acestora pe produsele solicitate de consumatori.
În laborator se realizau pentru toate sărbătorile din an figuri de ciocolată, dar în special pentru Sf. Nicolae, Crăciun, Anul Nou și Paște. Tot aici se făceau de Crăciun bomboane salon, turnate în făină de orez și trase în ciocolată. Pentru a face față comenzilor mai mari de sărbători se angajau femei sezoniere pentru ambalarea bomboanelor în hârtie de mătase franjurată și în staniol de diferite culori. De Anul Nou se mulau în forme de gips griliaj (zahăr cu nucă) pentru a realiza purceluși de Anul Nou, pe care se scria cu glazură albă pe o parte ANF (An Nou Fericit), iar pe cealaltă parte anul care urma și se ambalau în celofan. De Paște se faceau ouă de ciocolată și iepurași. Ciocolata preparată și temperată de cofetarii specialiști se turna în forme speciale de tablă de la fabrica Öster-Formen für Chocolade, Anton Reiche A.-G., Dresden, Germania.



Laboratorul de cofetărie era dotat cu o tricicletă pentru a transporta prăjituri la cele două cofetării și onorarea comenzilor de prăjituri și torturi la domiciliu.



În 1950, după naționalizare, tricicleta de la laboratorul familiei Königstorfer este preluată de T.A.P.L. Arad, Laborator Cofetărie de pe str. N. Bălcescu, nr.12. Lângă tricicletă se află (de la stânga la dreapta): Szilagy Ludovic, Milos (șef garaj), Szeichei Carol, Nagy Pavel (cofetar).

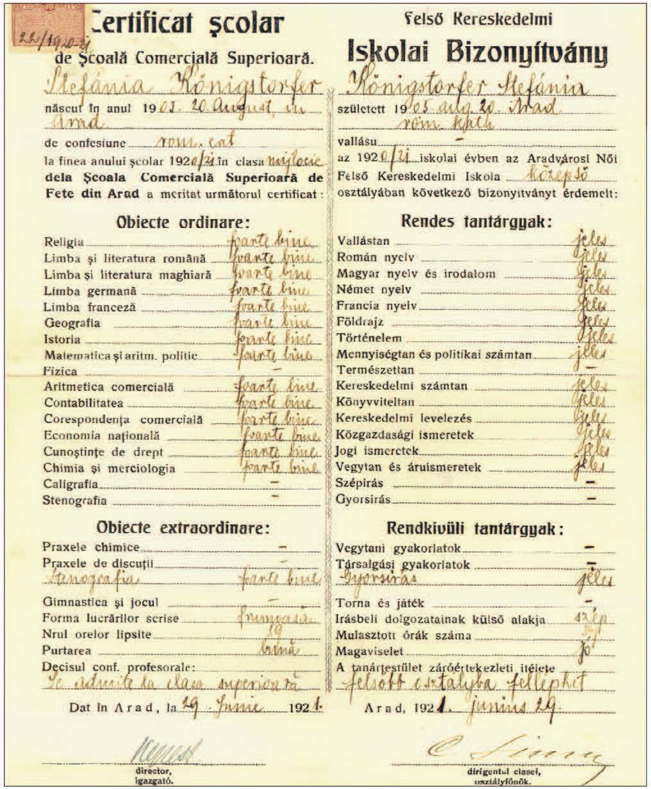
”Cofetăria Mare” (Ștefania Königstorfer)

Confiserie
Königstorfer
Arad,
Bul. Regina Maria No. 12.

”Cofetăria Mare”, de pe bulevard, era condusă de domnișoara Ștefania Königstorfer, proprietara cofetăriei "Königstorfer" din Arad (perioada 1936-1949).

În anii 1930 calfele, meșterii și ucenicii i se adresau Ștefaniei Königstorfer cu apelativul Domnișoara Șef. Ea se deplasa periodic la Budapesta și Viena pentru a cerceta piața și a se inspira de acolo. A angajat temporar și un meșter străin pentru a-i instrui pe cei din laborator.

A fost una dintre cele mai mari cofetării din Arad și unica cu terasă de vară în fața cofetăriei (mese, scaune) împrejmuită în față, pe trotuar.
Aici s-au introdus vânzările de înghețată ambalată pe stradă, în timpul verii.
Societatea evreiască venea zilnic după masă să-și bea "schwarzul" (cafeaua neagră), la cofetăria de pe bulevard.
La această cofetărie s-au format cofetari de valoare, foarte bine pregătiți, ca Vasar Octavian, Pfaffernath Matei, Toma Emil etc.



22/1920-21

Certificat școlar
de Școală Comercială Superioară.

Stefánia Königstorfer
născut în anul 1905. 20 August, în Arad
de confesiune rom. cat
la finea anului școlar 1920/21 în clasa mijlocie
dela Școala Comercială Superioară de Fete din Arad a meritat următorul certificat:

Obiecte ordinare:

Religia	foarte bine
Limba și literatura română	foarte bine
Limba și literatura maghiară	foarte bine
Limba germană	foarte bine
Limba franceză	foarte bine
Geografia	foarte bine
Istoria	foarte bine
Matematica și aritm. politic	foarte bine
Fizica	–
Aritmetica comercială	foarte bine
Contabilitatea	foarte bine
Corespondența comercială	foarte bine
Economia națională	foarte bine
Cunoștințe de drept	foarte bine
Chimia și merciologia	foarte bine
Caligrafia	–
Stenografia	–

Obiecte extraordinare:

Praxele chimice	–
Praxele de discuții	–
Stenografia	foarte bine
Gimnastica și jocul	–
Forma lucrărilor scrise	frumoasă
Nrul orelor lipsite	19
Purtarea	bună

Decisul conf. profesorale:
Se admite la clasa superioară

Dat în Arad, la 29 Iunie 1921.

director,
igazgató.

Felső Kereskedelmi
Iskolai Bizonyítvány

Königstorfer Stefánia
született 1905 aug. 20. Arad
róm. kath
vallásu –
az 1920/21 iskolai évben az Aradvárosi Női Felső Kereskedelmi Iskola középső osztályában következő bizonyítványt érdemelt:

Rendes tantárgyak:

Vallástan	jeles
Román nyelv	jeles
Magyar nyelv és irodalom	jeles
Német nyelv	jeles
Francia nyelv	jeles
Földrajz	jeles
Történelem	jeles
Mennyiségtan és politikai számtan	jeles
Természettan	–
Kereskedelmi számtan	jeles
Könyvviteltan	jeles
Kereskedelmi levelezés	jeles
Közgazdasági ismeretek	jeles
Jogi ismeretek	jeles
Vegytan és áruismeretek	jeles
Szépirás	–
Gyorsirás	–

Rendkivüli tantárgyak:

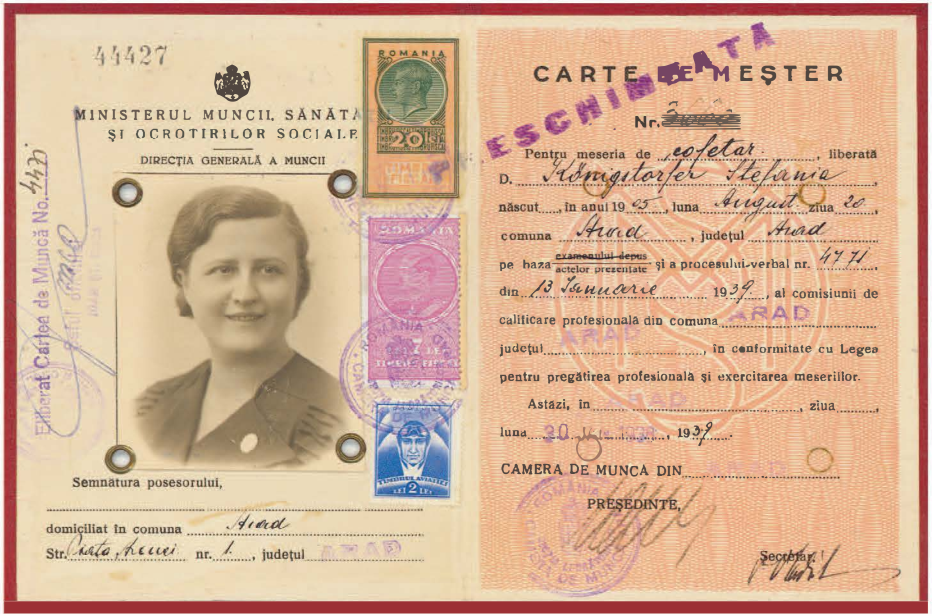
Vegytani gyakorlatok	–
Társalgási gyakorlatok	–
Gyorsirás	jeles
Torna és játék	–
Irásbeli dolgozatainak külső alakja	szép
Mulasztott órák száma	19
Magaviselet	jó

A tanártestület záróértekezleti itélete
felsőbb osztályba felléphet

Arad, 1921. junius 29.

dirigentul clasei,
osztályfőnök.

Bulevardul Regina Maria, nr. 12



44427

MINISTERUL MUNCII, SĂNĂTĂ[ŢII]
ŞI OCROTIRILOR SOCIALE

DIRECŢIA GENERALĂ A MUNCII

Eliberat Cartea de Muncă No. 4433

Semnătura posesorului,

domiciliat în comuna Arad
Str. Corto Arenei nr. 1, judeţul ARAD

CARTE DE MEŞTER

PRESCHIMBATĂ

Nr. [illegible]

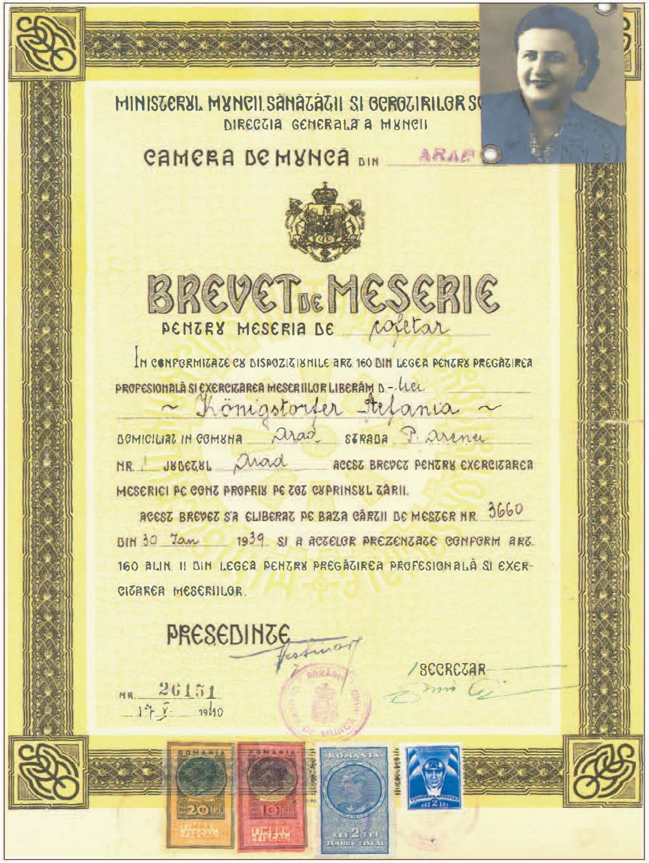
Pentru meseria de cofetar, liberată
D. Königstorfer Stefania,
născut, în anul 1905, luna August ziua 20,
comuna Arad, judeţul Arad
pe baza ~~examenului depus~~ actelor prezentate şi a procesului-verbal nr. 4771,
din 13 Ianuarie 1939, al comisiunii de
calificare profesională din comuna ARAD
judeţul ARAD, în conformitate cu Legea
pentru pregătirea profesională şi exercitarea meseriilor.
Astazi, în ARAD, ziua
luna 30 IAN 1939, 1939.

CAMERA DE MUNCA DIN ARAD

PREŞEDINTE,

Secretar,

Cofetăria, proprietatea domnișoarei Ștefania Königstorfer, și-a desfășurat activitatea până la 9 septembrie 1949, când a fost naționalizată în baza Decretului 199 din mai 1949 și în conformitate cu Deciziunea nr. 9309/1949 a Comitetului Provizoriu al Comunei Urbane Arad, asimilată cu județul. Bunurile laboratorului de cofetărie, bucătăriei și ale cofetăriei, evaluate la 502 877 lei, au trecut în proprietatea statului, respectiv ale Societății de Stat "Mureșul".



MINISTERUL MUNCII, SĂNĂTĂŢII ŞI OCROTIRILOR SO[CIALE]
DIRECŢIA GENERALĂ A MUNCII

CAMERA DE MUNCĂ DIN ARAD

BREVET DE MESERIE

PENTRU MESERIA DE cofetar

În conformitate cu dispoziţiunile art. 160 din Legea pentru pregătirea profesională şi exercitarea meseriilor liberăm D-lui
~ Königstorfer Ştefania ~
domiciliat în comuna Arad strada P. Arenei
nr. 1 judeţul Arad acest brevet pentru exercitarea meseriei pe cont propriu pe tot cuprinsul ţării.

Acest brevet s'a eliberat pe baza cărţii de meşter nr. 3660 din 30 Ian 1939 şi a actelor prezentate conform art. 160 alin. II din Legea pentru pregătirea profesională şi exercitarea meseriilor.

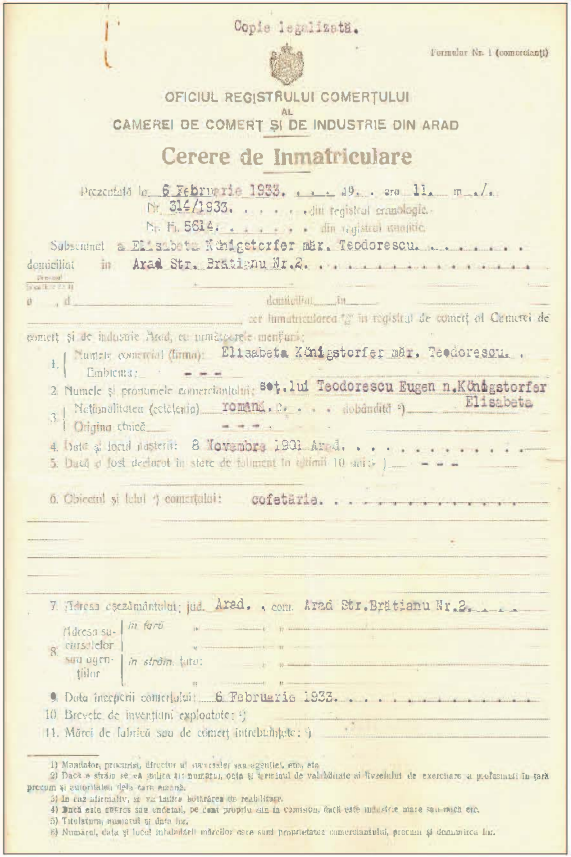
PREŞEDINTE

SECRETAR

NR. 26151
17 V 1940

”Cofetăria Mică” (Elisabeta Königstorfer)

Cofetăria Königstorfer, ”Cofetăria Mică”, condusă de Elisabeta Königstorfer (măritată Teodorescu)din anul 1933. Cofetăria avea unitatea de vânzare, în anul 1936, în Arad, str. Brătianu nr. 2, însă sediul principal al cofetăriei era însă pe B-dul Regina Maria, nr. 12.



Copie legalizată.

Formular Nr. 1 (comercianți)

OFICIUL REGISTRULUI COMERȚULUI
AL
CAMEREI DE COMERȚ ȘI DE INDUSTRIE DIN ARAD

Cerere de Inmatriculare

Prezentată la 6 Februarie 1933. . . . 19. . ora 11. m . / .
Nr. 314/1933. . . . . . din registrul cronologic.
Nr. R. 5614. . . . . . . din registrul analitic.

Subsemnat a Elisabeta Königstorfer măr. Teodorescu. . . . .
domiciliat în Arad Str. Brătianu Nr.2. . . . .

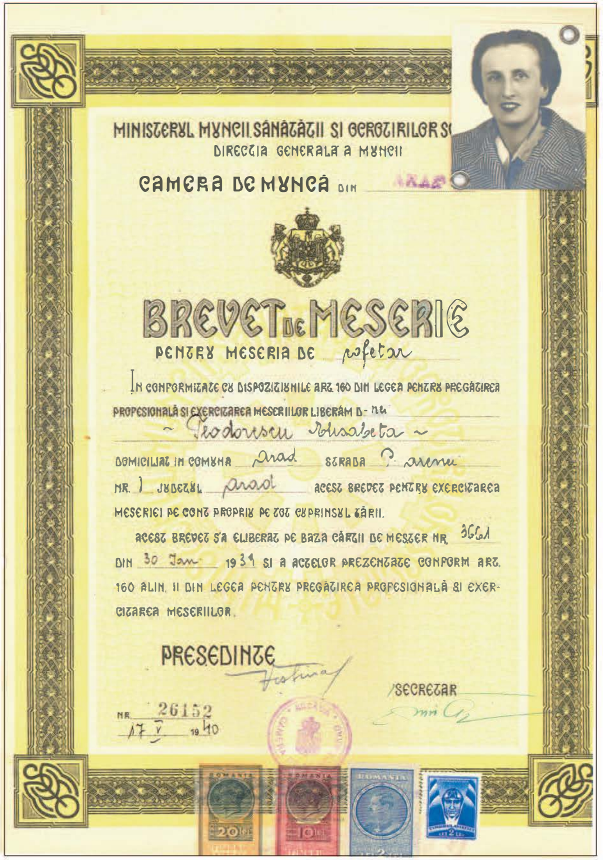
o , d ____ domiciliat ___ în ___

____ cer înmatricularea "s" în registrul de comerț al Camerei de comerț și de industrie Arad, cu următoarele mențiuni:

1. Numele comercial (firma): Elisabeta Königstorfer măr. Teodorescu. .
   Emblema: - - -
2. Numele și pronumele comerciantului: soț.lui Teodorescu Eugen n.Königstorfer Elisabeta
3. Naționalitatea (cetățenia) română. . . . . dobândită ²) ____
   Origina etnică - - - .
4. Data și locul nașterii: 8 Novembre 1901 Arad. . . . .
5. Dacă a fost declarat în stare de faliment în ultimii 10 ani: ³) - - -
6. Obiectul și felul ⁴) comerțului: cofetărie. . . . .
7. Adresa așezământului: jud. Arad. , com. Arad Str.Brătianu Nr.2. . . . .
8. Adresa sucursalelor sau agențiilor: în țară ____; în străinătate: ____
9. Data începerii comerțului: 6 Februarie 1933. . . . .
10. Brevete de invențiuni exploatate: ⁵)
11. Mărci de fabrică sau de comerț întrebuințate: ⁶)

---

1) Mandator, procurist, director al sucursalei sau agenției, etc., etc.
2) Dacă e străin se va indica aci numărul, data și terminul de valabilitate al livretului de exercitare a profesiunii în țară precum și autoritatea dela care emană.
3) In caz afirmativ, se va indica hotărârea de reabilitare.
4) Dacă este engros sau endetail, pe cont propriu sau în comision, dacă este industrie mare sau mică etc.
5) Titulatura, numărul și data lor.
6) Numărul, data și locul intabulării mărcilor care sunt proprietatea comerciantului, precum și denumirea lor.



MINISTERUL MUNCII SĂNĂTĂȚII ȘI OCROTIRILOR S
DIRECȚIA GENERALĂ A MUNCII

CAMERA DE MUNCĂ DIN ARAD

BREVET DE MESERIE

PENTRU MESERIA DE cofetar

ÎN CONFORMITATE CU DISPOZIȚIUNILE ART. 160 DIN LEGEA PENTRU PREGĂTIREA PROFESIONALĂ ȘI EXERCITAREA MESERIILOR LIBERĂM D-nei ~ Teodorescu Elisabeta ~ DOMICILIAT ÎN COMUNA Arad STRADA P. [illegible] NR. 1 JUDEȚUL Arad ACEST BREVET PENTRU EXERCITAREA MESERIEI PE CONT PROPRIU PE TOT CUPRINSUL ȚĂRII.

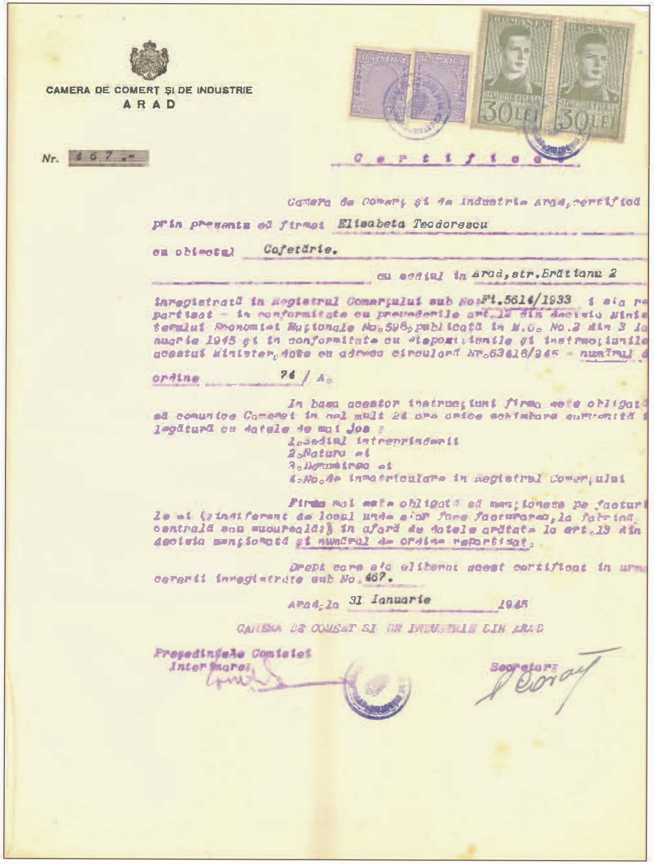
ACEST BREVET S'A ELIBERAT PE BAZA CĂRȚII DE MEȘTER NR. 3661 DIN 30 Jan 1934 ȘI A ACTELOR PREZENTATE CONFORM ART. 160 ALIN. II DIN LEGEA PENTRU PREGĂTIREA PROFESIONALĂ ȘI EXERCITAREA MESERIILOR.

PREȘEDINTE

SECRETAR

NR. 26152
17 V 1940

ROMANIA 20 lei
ROMANIA 10 lei
ROMANIA 2 lei
TIMBRUL AVIATIEI LEI 2 LEI



CAMERA DE COMERȚ ȘI DE INDUSTRIE
A R A D

Nr. 467.-

Certificat

Camera de Comerț și de Industrie Arad, certifică prin prezenta că firma Elisabeta Teodorescu

cu obiectul Cofetărie.

cu sediul în Arad, str. Brătianu 2

înregistrată în Registrul Comerțului sub No: Fi.5614/1933 i s-a repartizat – în conformitate cu prevederile art. 12 din decizia Ministerului Economiei Naționale No. 598, publicată în M.O. No. 2 din 3 Ianuarie 1945 și în conformitate cu dispozițiunile și instrucțiunile acestui Minister, date cu adresa circulară Nr. 63618/945 – numărul d

ordine 74 / A.

În baza acestor instrucțiuni firma este obligat să comunice Camerei în cel mult 24 ore orice schimbare survenită legătură cu datele de mai jos:

1. Sediul întreprinderii
2. Natura ei
3. Denumirea ei
4. No. de înmatriculare în Registrul Comerțului

Firma mai este obligată să menționeze pe facturile ei (indiferent de locul unde se face facturarea, la fabrică, centrală sau sucursală) în afară de datele arătate la art. 13 din decizia menționată și numărul de ordine repartizat.

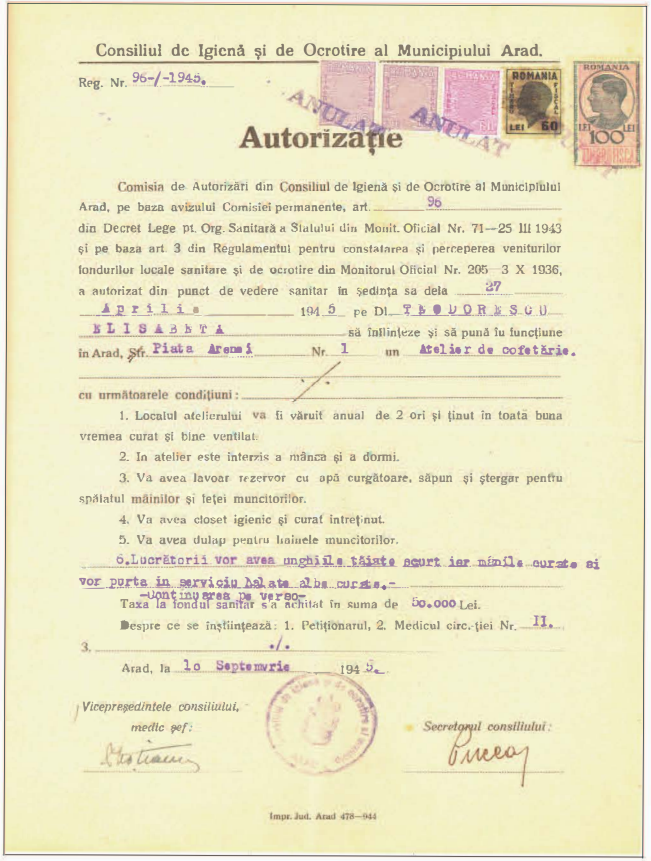
Drept care s-a eliberat acest certificat în urm cererii înregistrate sub No. 467.

Arad, la 31 Ianuarie 1945

CAMERA DE COMERȚ ȘI DE INDUSTRIE DIN ARAD

Președintele Comisiei Interimare:

Secretar:



Consiliul de Igienă și de Ocrotire al Municipiului Arad.

Reg. Nr. 96-/-1945.

Autorizație

Comisia de Autorizări din Consiliul de Igienă și de Ocrotire al Municipiului Arad, pe baza avizului Comisiei permanente, art. 96 din Decret Lege pt. Org. Sanitară a Statului din Monit. Oficial Nr. 71—25 III 1943 și pe baza art. 3 din Regulamentul pentru constatarea și perceperea veniturilor fondurilor locale sanitare și de ocrotire din Monitorul Oficial Nr. 205—3 X 1936, a autorizat din punct de vedere sanitar în ședința sa dela 27 Aprilie 1945 pe Dl. TEODORESCU ELISABETA să înființeze și să pună în funcțiune în Arad, Str. Piata Arenei Nr. 1 un Atelier de cofetărie.

./.

cu următoarele condițiuni:

1. Localul atelierului va fi văruit anual de 2 ori și ținut în toată buna vremea curat și bine ventilat.
2. In atelier este interzis a mânca și a dormi.
3. Va avea lavoar rezervor cu apă curgătoare, săpun și ștergar pentru spălatul mâinilor și feței muncitorilor.
4. Va avea closet igienic și curat intreținut.
5. Va avea dulap pentru hainele muncitorilor.
6. Lucrătorii vor avea unghiile tăiate scurt iar mâinile curate și vor purta în serviciu halate albe curate.-

-Continuarea pe verso-

Taxa la fondul sanitar s'a achitat în suma de 50.000 Lei.

Despre ce se înștiințează: 1. Petiționarul, 2. Medicul circ.-ției Nr. II.
3. ./.

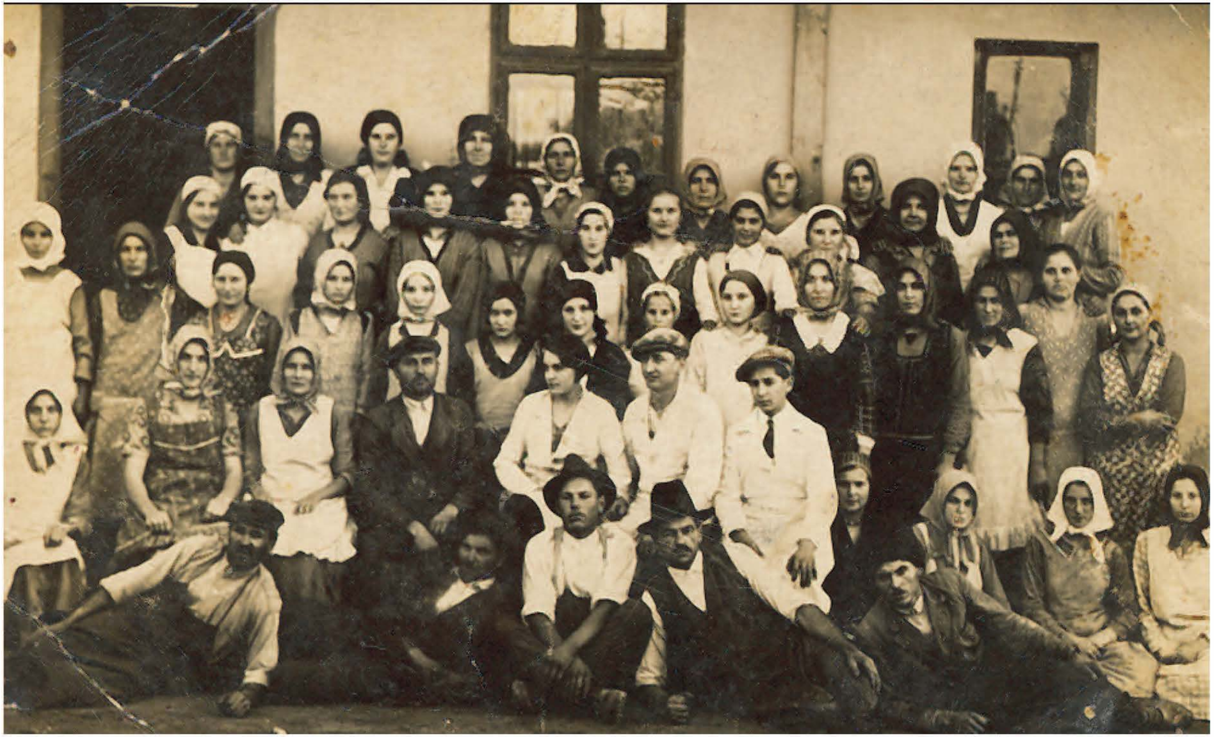
Arad, la 10 Septemvrie 1945.

Vicepreședintele consiliului,
medic șef:

Secretarul consiliului:

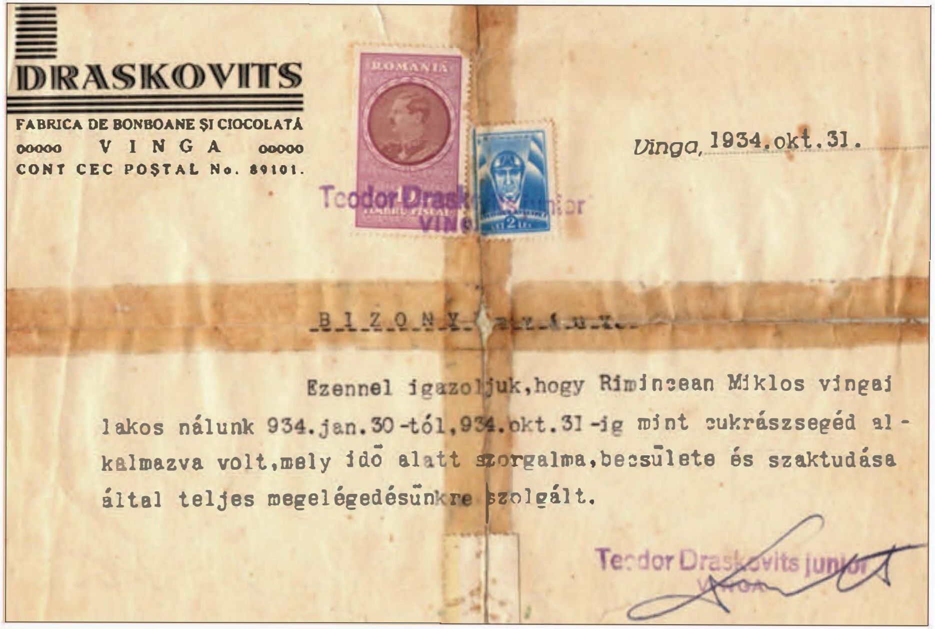
Impr. Jud. Arad 478—944

Fabrica de bomboane și ciocolată ”Draskovits”



Fotografie de grup/
lucrătorii fabricii Draskovits din
Vinga

Fabrica lui Teodor Draskovits a funcționat până la naționalizare,
când toate mașinile și utilajele au fost duse la Fabrica de bomboane ”Kandia” Timișoara.



DRASKOVITS

FABRICA DE BONBOANE ŞI CIOCOLATĂ
00000 V I N G A 00000
CONT CEC POŞTAL No. 89101.

Vinga, 1934.okt.31.

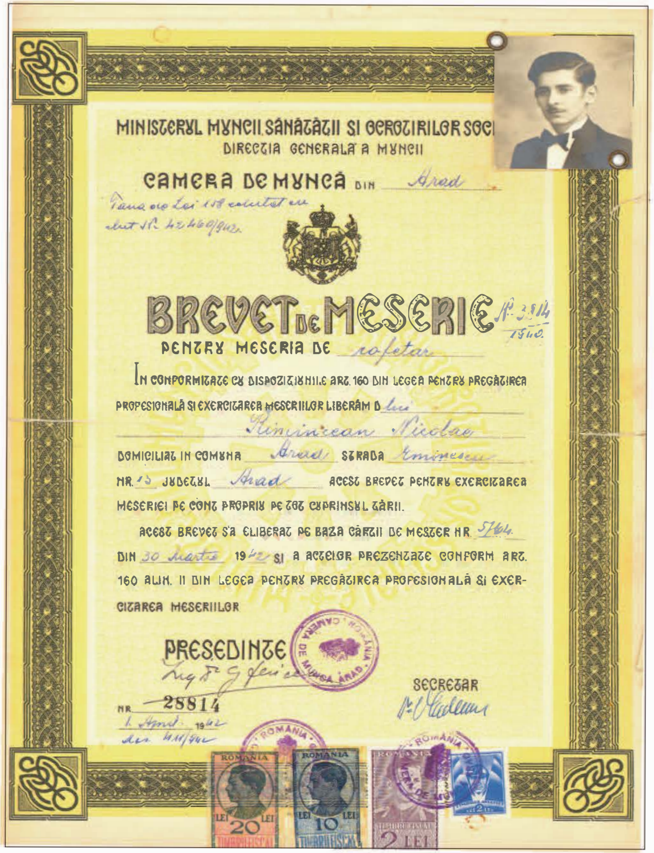
Teodor Draskovits junior
VINGA

BIZONYÍTVÁNY.

Ezennel igazoljuk,hogy Rimincean Miklos vingai lakos nálunk 934.jan.30-tól,934.okt.31-ig mint cukrászsegéd alkalmazva volt,mely idő alatt szorgalma,becsülete és szaktudása által teljes megelégedésünkre szolgált.

Teodor Draskovits junior
VINGA

La această fabrică, la vârsta de 20 ani, Rîmniceanu Nicolae, fiu al comunei Vinga, a lucrat și s-a specializat, probabil pentru puțin timp (30 ianuarie -31 octombrie 1934), dar suficient pentru omul inteligent, receptiv și inventiv, viitorul maestru cofetar al Aradului.



MINISTERUL MUNCII, SĂNĂTĂŢII ŞI OCROTIRILOR SOC
DIRECŢIA GENERALĂ A MUNCII

CAMERA DE MUNCĂ DIN Arad

Taxa de Lei 158 achitat cu chit. Nr. 42460/942

BREVET DE MESERIE Nr. 3814 / 1940.

PENTRU MESERIA DE cofetar

IN CONFORMITATE CU DISPOZIŢIUNILE ART. 160 DIN LEGEA PENTRU PREGĂTIREA PROFESIONALĂ ŞI EXERCITAREA MESERIILOR LIBERĂM D lui Rimincean Nicolae DOMICILIAT IN COMUNA Arad STRADA Eminescu NR. 13 JUDEŢUL Arad ACEST BREVET PENTRU EXERCITAREA MESERIEI PE CONT PROPRIU PE TOT CUPRINSUL ŢĂRII.

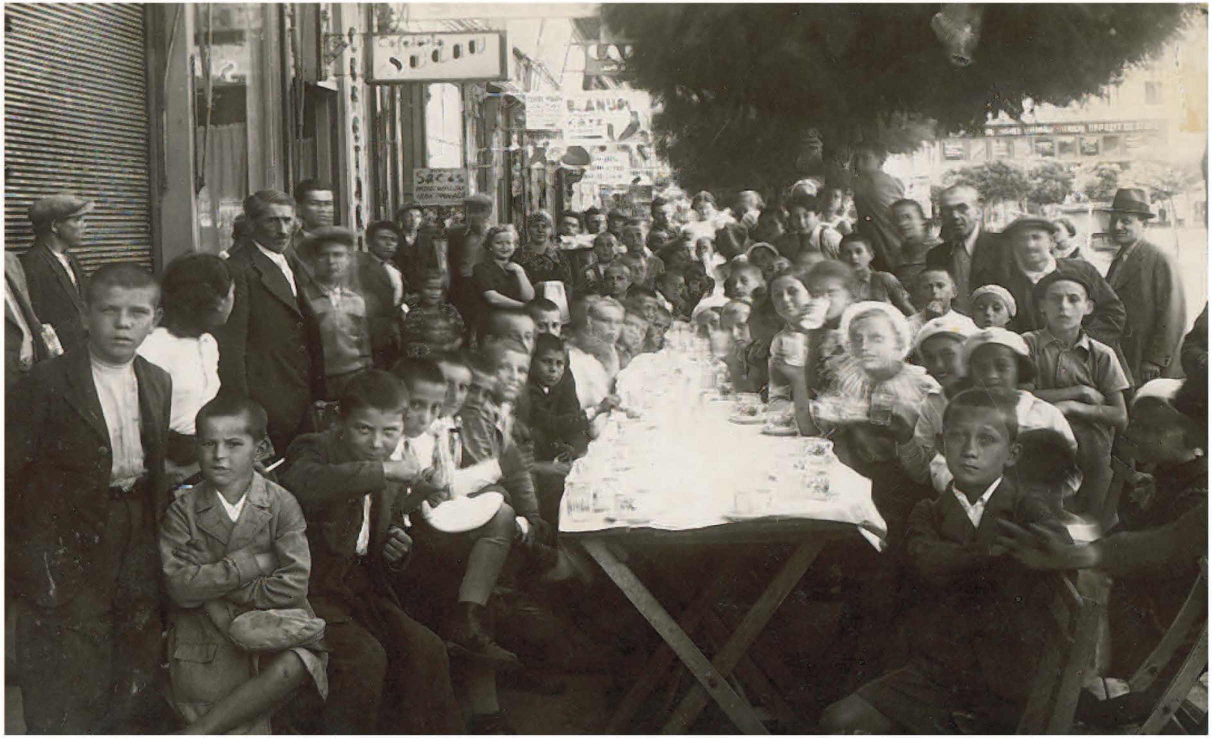
ACEST BREVET S'A ELIBERAT PE BAZA CĂRŢII DE MEŞTER NR. 5744 DIN 30 Martie 1942 ŞI A ACTELOR PREZENTATE CONFORM ART. 160 ALIN. II DIN LEGEA PENTRU PREGĂTIREA PROFESIONALĂ ŞI EXERCITAREA MESERIILOR

PRESEDINTE
Ing. Dr. G. Feier

SECRETAR

NR. 28814
1 Aprilie 1942
Arad 1/IV/942

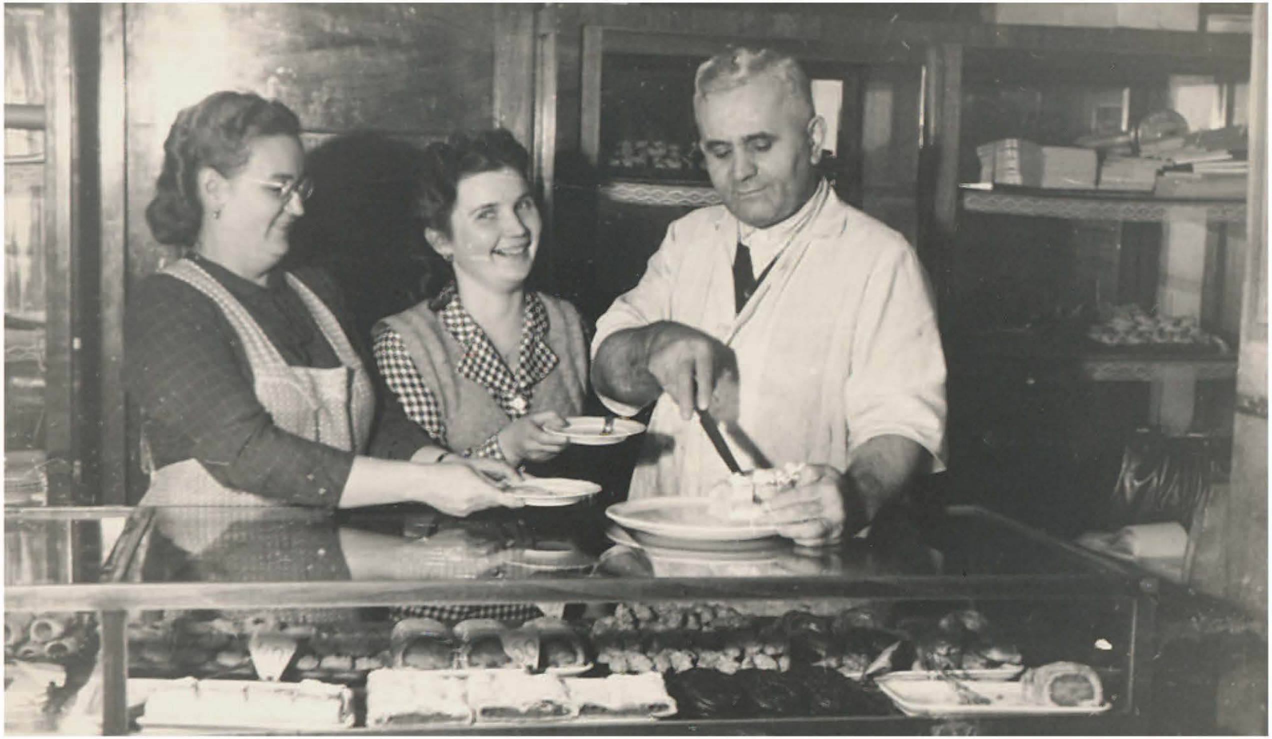
Cofetăria "Suciu"



Mese puse în fața cofetăriei, (lateral se vede scris "Cofetăria Suciu"), care anual, de 1 mai, servea înghețată gratis copiilor săraci.

Cofetăria "Suciu" era foarte apreciată, pentru că aici se realiza cea mai bună înghețată, cu sortimente variate și la cel mai înalt nivel prezentate.

Piata Avram Iancu, nr.3 (în clădirea de pe locul vechii primării)

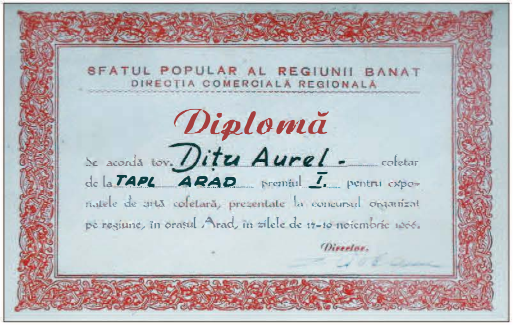


Maestrul cofetar Ioan Suciu în cofetărie/
Taie felii de tort solicitate de familia care a venit cu copiii în cofetărie.

Atelierul de cofetărie "Ioan Suciu"

La atelier s-a format și perfecționat Dițu Aurel, tânărul cofetar venit din Bacău. A fost remarcat de maestrul cofetar Ioan Suciu (deja pensionar) care l-a sprijit și încurajat pentru ca talentul și îndemânarea, pe care le avea, să dea roade.

Acest îndemn l-a făcut pe cofetarul Dițu Aurel să realizeze decoruri deosebite din dragan și glazură, cu care a împodobit vitrinele marilor cofetării, care au mai rămas. Pentru talentul și dăruirea lui profesională a fost promovat șef de secție la Finisaj în cadrul Complexului de Cofetărie T.A.P.L. Arad.

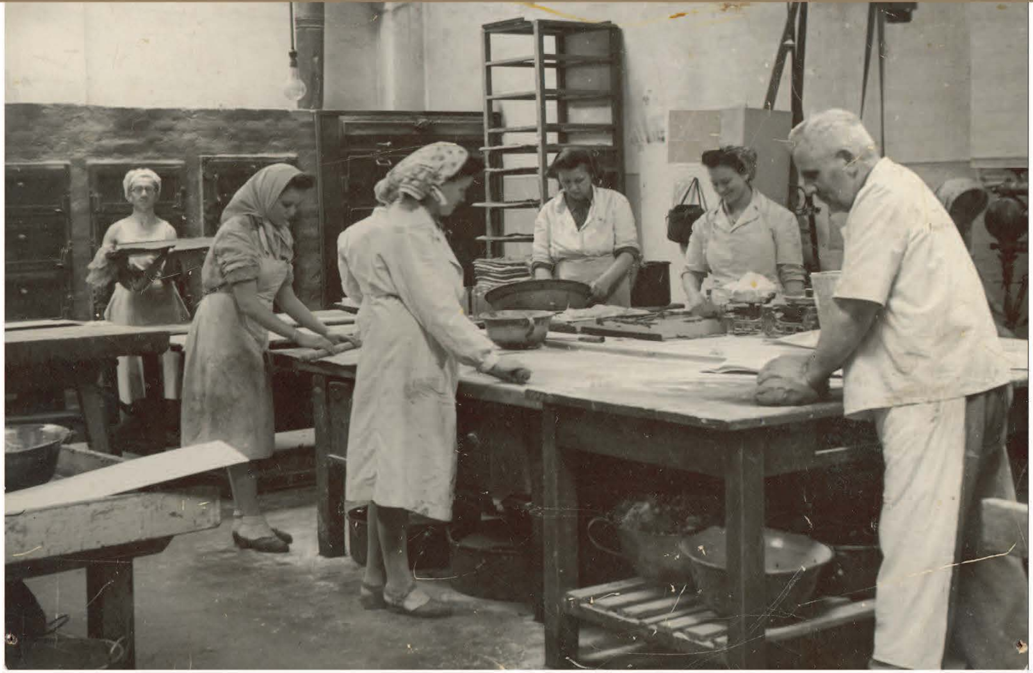


SFATUL POPULAR AL REGIUNII BANAT
DIRECȚIA COMERCIALĂ REGIONALĂ

Diplomă

Se acordă tov. Dițu Aurel - cofetar de la TAPL ARAD premiul I. pentru exponatele de artă cofetară, prezentate la concursul organizat pe regiune, în orașul Arad, în zilele de 17-19 noiembrie 1966.

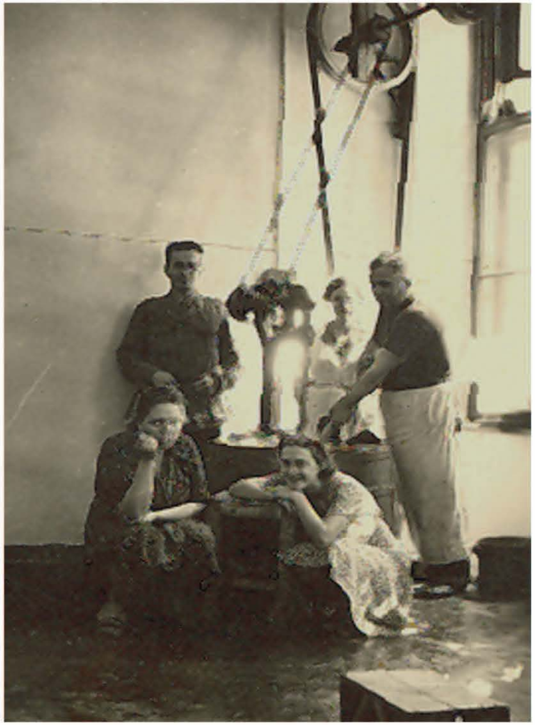
Director,



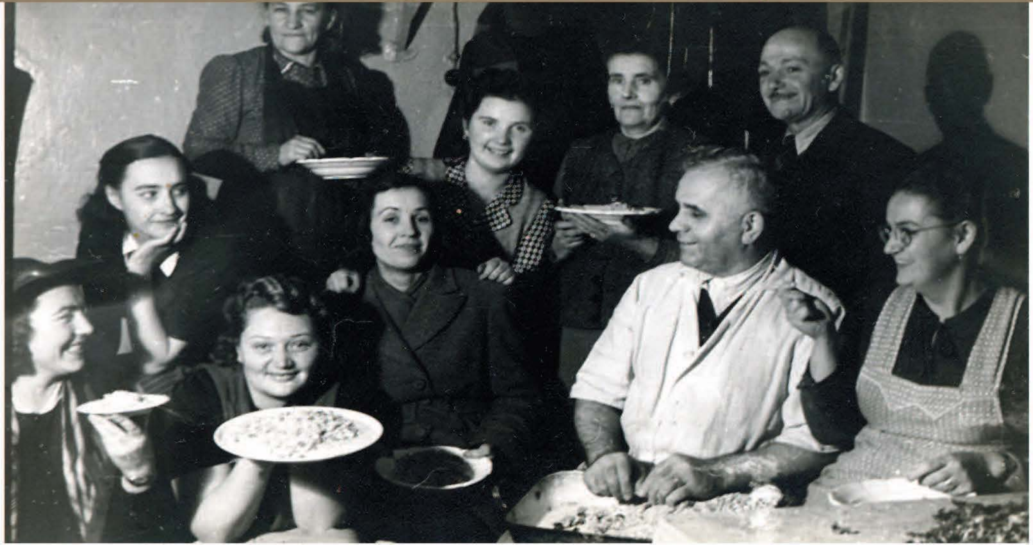
Ioan Suciu, cofetar și patron, în atelierul de cofetărie, 1943

Aici s-a format cofetarul Crișan Stelian, care a fost cofetar șef în cadrul Complexului de Cofetărie Intreprinderea Comercială de Stat pentru Alimentație Publică (I.C.S.A.P.) o perioadă și șef Laborator Cofetărie în cadrul Unității "Stadion". De asemenea au mai lucrat și Rotaru Ioan, Șișa Ana, Horvat Gligor etc.

Piata Avram Iancu, nr.3 (în clădirea de pe locul vechii primării)



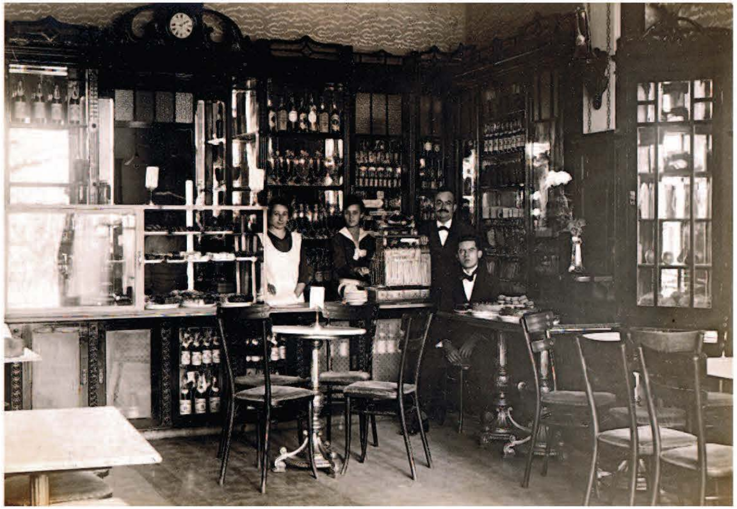
Mașina de înghețată cu curele de transmisie la curent electric, cu axul în tavan. La mașină Suciu Ioan, meșter cofetar.



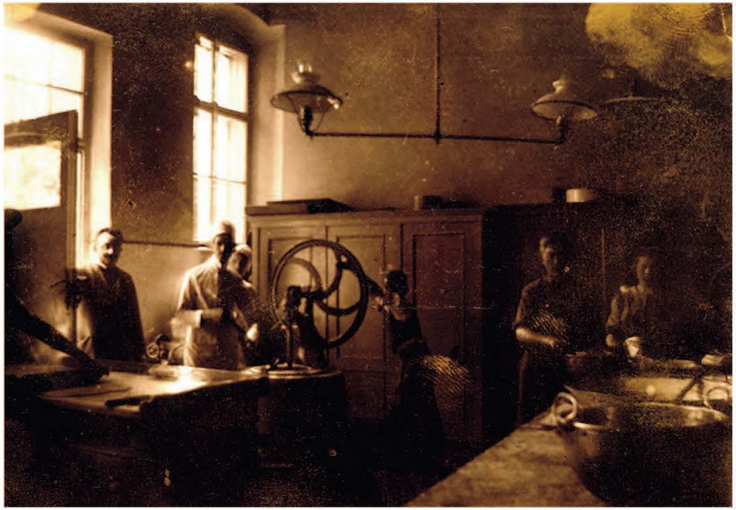
Suciu la decojit de castane/
Suciu Ioan cu soția Elisabeta, alături de colegul Malka Henric (mare cofetar, care aprecia modul de prelucrare a castanelor), Șișa Ana, Harabagiu Ana.

Pregătirea pireului de castane era foarte importantă pentru a menține calitatea și pentru păstrarea pe o perioadă mai îndelungată. Piureul de castane, servit șprițat în pahare speciale, decorat cu frișcă, era una din specialitățile de sezon ale cofetăriei. Din pireul de castane se realizau și diferite prăjituri combinate cu cremă după preferința consumatorului: prăjituri pătrate, rulade, torturi etc.
Se remarcă în mod deosebit un produs, prăjitura ”castană”: din piureu de castane erau modelate castane, trase în caramel și cu decor de ciocolată.

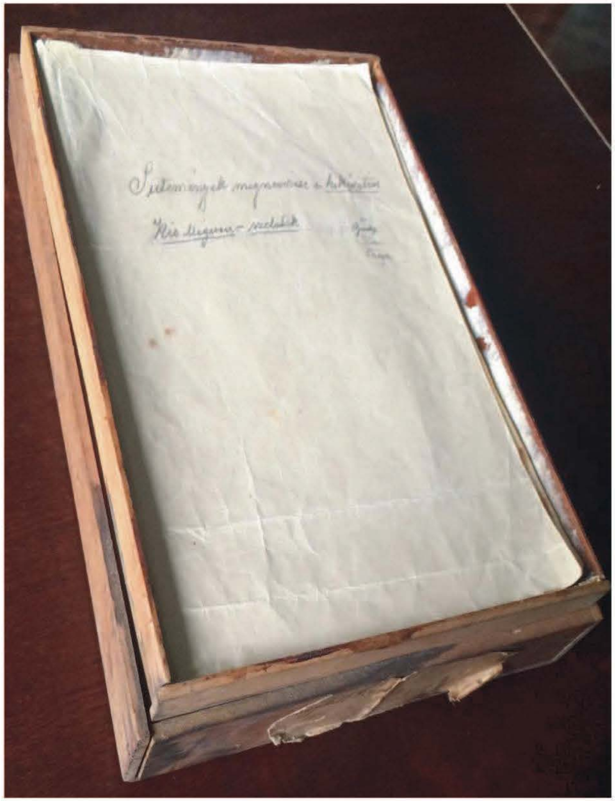
Cofetăria "Wild"



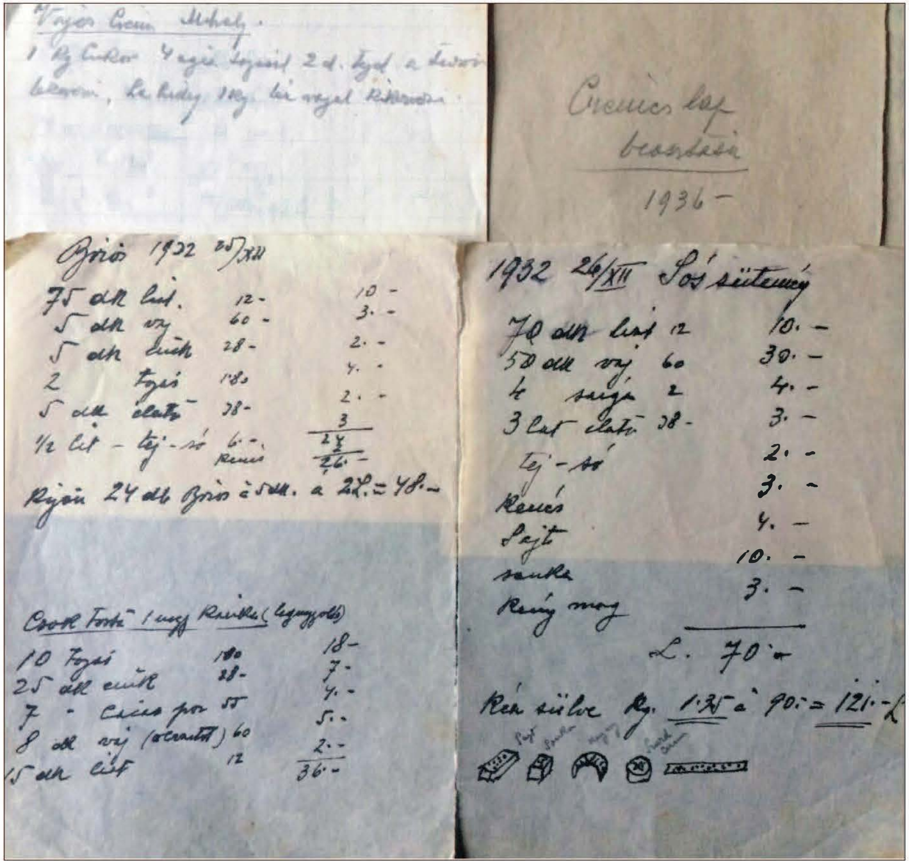
Cofetăria "Wild", 1936
Cofetăria lui Francisc Wild de pe Bulevardul Regele Ferdinand, nr. 9 (azi Bulevardul Revoluției), era o cofetărie bine mobilată, elegantă și apreciată pentru varietatea sortimentelor de prăjituri, bomboane și înghețată.



Atelierul de cofetărie "Wild" (1936)
Patron: Francisc Wild
La intrarea în atelier, patronul, din ușă, transmite o comandă, iar lucrătorii cofetari ascultă. De remarcat este faptul că în atelier se află mașina manuală cu roată de făcut înghețată (cu gheață).
Se mai observă masa mare, din marmură de Moneasa, pentru tablat fondant și cazanele de alamă.



Cutia cu rețete culese și realizate de Francisc Wild



Vajas Csaun Mihály.

1 kg Cukor 4 egész tojással 2 d. tejjel a tűzön keverni, ha kihűl 1 kg. [illegible] vajjal kikeverni

Cremes lap beosztása

1936 –

Briós 1932 25/XII

75 dkg liszt.	12 –	10 –
5 dkg vaj	60 –	3. –
5 dkg cukor	28 –	2. –
2 tojás	180	4. –
5 dkg élesztő	38 –	2. –
		3
1/2 lit – tej – só	6. –	24
	Kenés	26. –

Kijön 24 db Briós à 5 dkg. a 2 L. = 48. –

Csok Torte 1 nagy Kerék ([illegible])

10 Tojás	180	18 –
25 dkg cukor	28 –	7. –
7 – Cacao por	55	4. –
8 dkg vaj (olvasztott)	60	5. –
15 dkg liszt	12	2. –
		36. –

1932 26/XII Sós sütemény

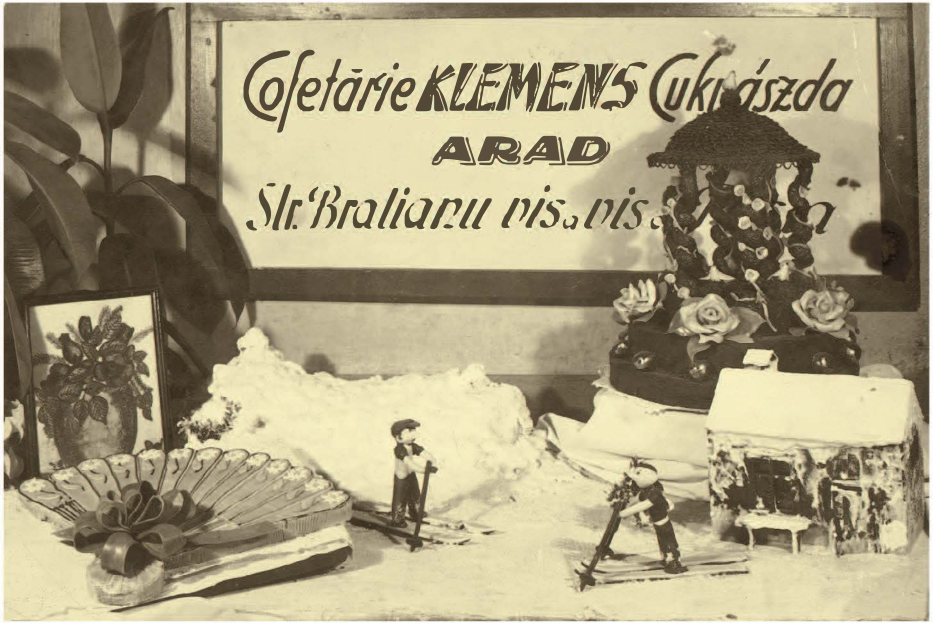
70 dkg liszt	12	10. –
50 dkg vaj	60	30. –
4 sárga	2	4. –
3 lat élesztő	38 –	3. –
tej – só		2. –
		3. –
Kenés		4. –
Sajt		10. –
sonka		3. –
Kömény mag		

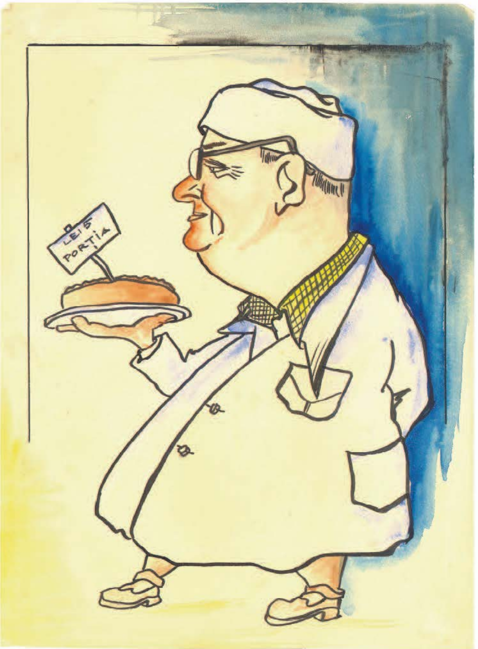
L. 70. –

Kisütve kg. 1.35 à 90. = 121. – L

Cofetăria ”Klemens”

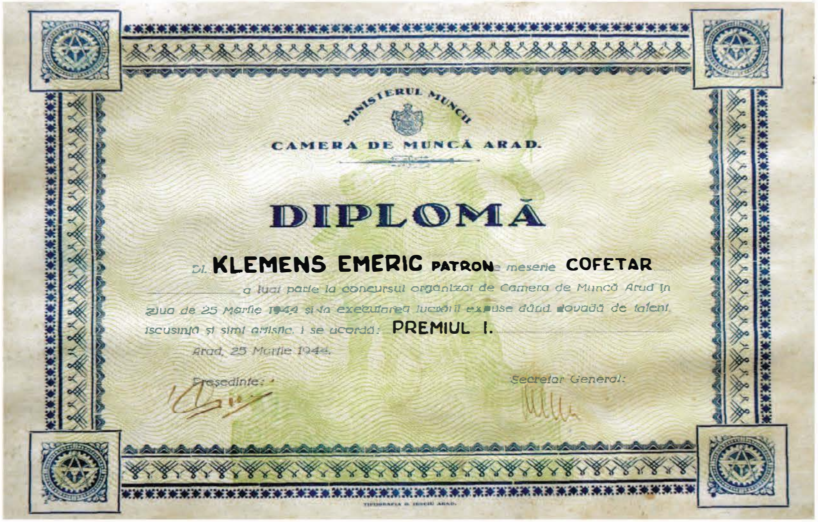
Klemens Henric era patronul cofetăriei ”Klemens” din Arad, înaugurată inițial în anul 1936 pe strada Brătianu nr. 1 (azi str. Lucian Blaga) și redeschisă în anul 1943 pe Bulevardul Regina Maria nr. 8 (azi B-dul Revoluției).
Cofetăria ”Klemens” a fost apreciată pentru produsele deosebit de gustoase și foarte aspectuoase, primind diferite premii cu ocazia expozițiilor.





Cofetăriile ” Klemens” și ”Orban”, au participat cu lucrări artistice deosebite la expozițiile din perioada interbelică, iar cofetarii crescuți de ei au continuat această tradiție, participând cu lucrări artistice la expozițiile din perioada postbelică

Bulevardul Regina Maria, nr. 8 și Strada Brătianu nr. 1



MINISTERUL MUNCII

CAMERA DE MUNCĂ ARAD.

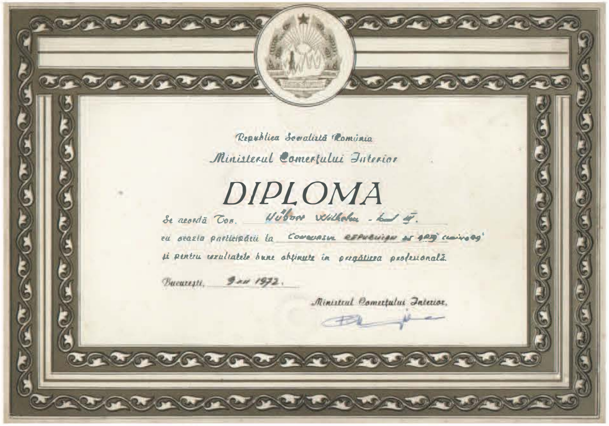
DIPLOMĂ

Dl. **KLEMENS EMERIC** PATRON de meserie COFETAR a luat parte la concursul organizat de Camera de Muncă Arad în ziua de 25 Martie 1944 și la executarea lucrărilor expuse dând dovadă de talent, iscusință și simț artistic, i se acordă: PREMIUL I.

Arad, 25 Martie 1944.

Președinte:

Secretar General:



Republica Socialistă România

Ministerul Comerțului Interior

DIPLOMA

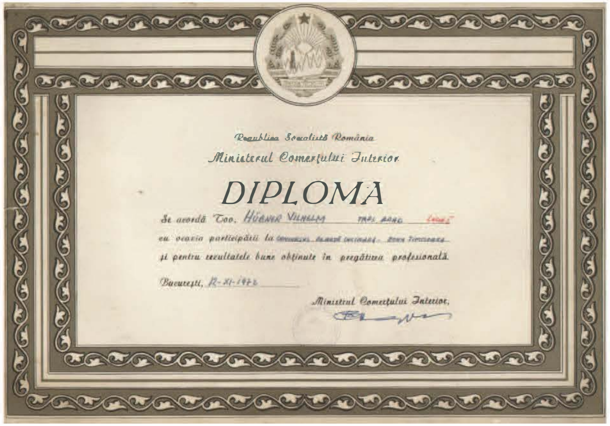
Se acordă Tov. Hübner Wilhelm - locul III.

cu ocazia participării la [illegible]

și pentru rezultatele bune obținute în pregătirea profesională.

București, 9 XII 1972.

Ministerul Comerțului Interior,



Republica Socialistă România

Ministerul Comerțului Interior

DIPLOMA

Se acordă Tov. HÜBNER VILHELM TAPL ARAD [illegible]

cu ocazia participării la [illegible]

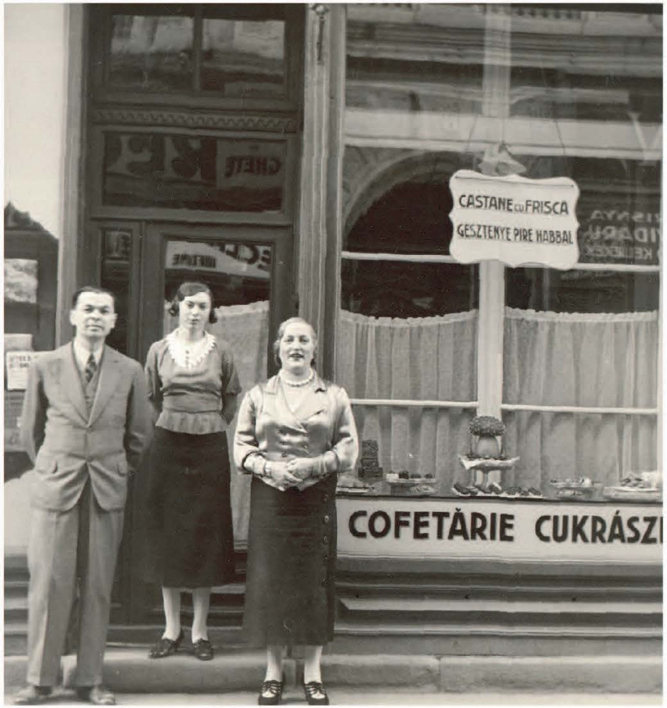
și pentru rezultatele bune obținute în pregătirea profesională.

București, 12-XI-1972

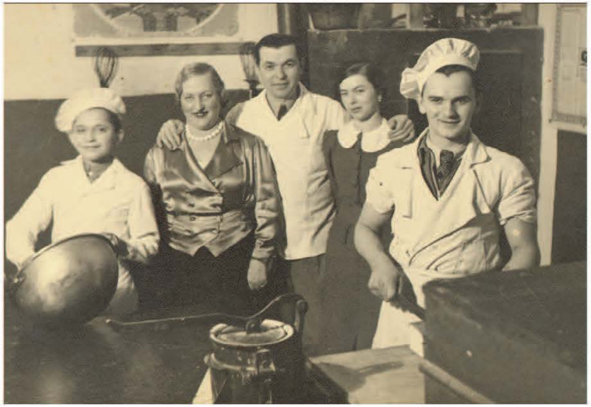
Ministerul Comerțului Interior,

La cofetăria Klemens, sub aripa meșterului exigent și talentat în arta cofetăriei, s-au pregătit și format cei mai buni cofetari: Hübner Wilhelm și Szilagy Ludovic, care după naționalizare au lucrat la Cooperativa Unirea și T.A.P.L. . Pentru activitatea lor profesională au fost promovați cofetari șefi la Complexul de Cofetărie. Nu pot să nu arăt că acești doi cofetari deosebiți erau membrii A.B.C.(Asociația Bucătarilor și Cofetarilor), Filiala Arad, fiind premiați (premiul I și II) la Concursul de Artă Culinară Zona Timișoara, iar Hübner Wilhelm lua locul III pe țară la Concursul Republican de Artă Culinară de la București în 9. 12. 1972.

Cofetăria "Orban"

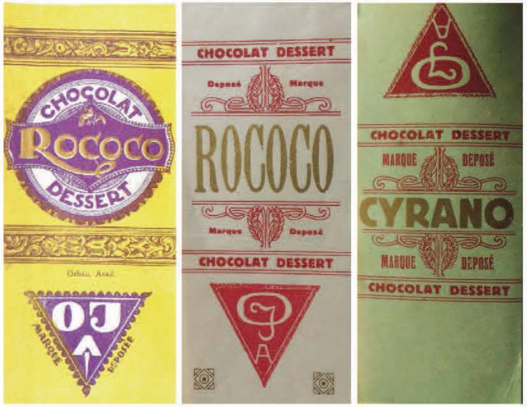

CASTANE cu FRISCA
GESZTENYE PIRE HABBAL
COFETĂRIE CUKRÁSZ

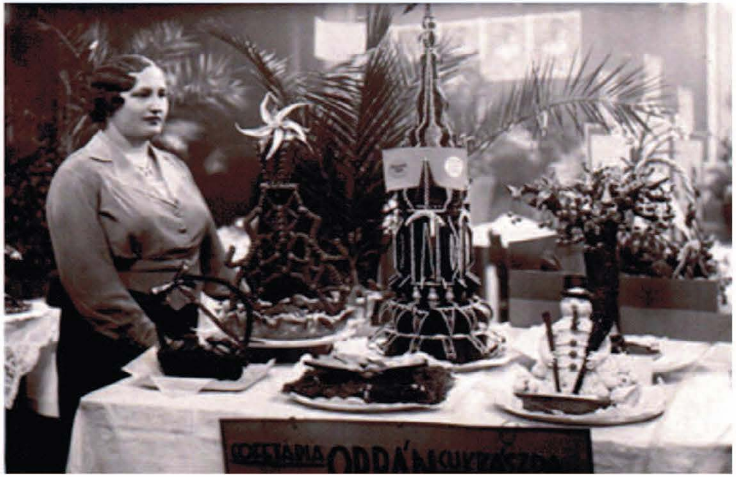
Meșterul cofetar Orban Ștefan, împreună cu fiica și soția, în fața cofetăriei. Se văd în vitrină produsele expuse pentru reclamă (1936).



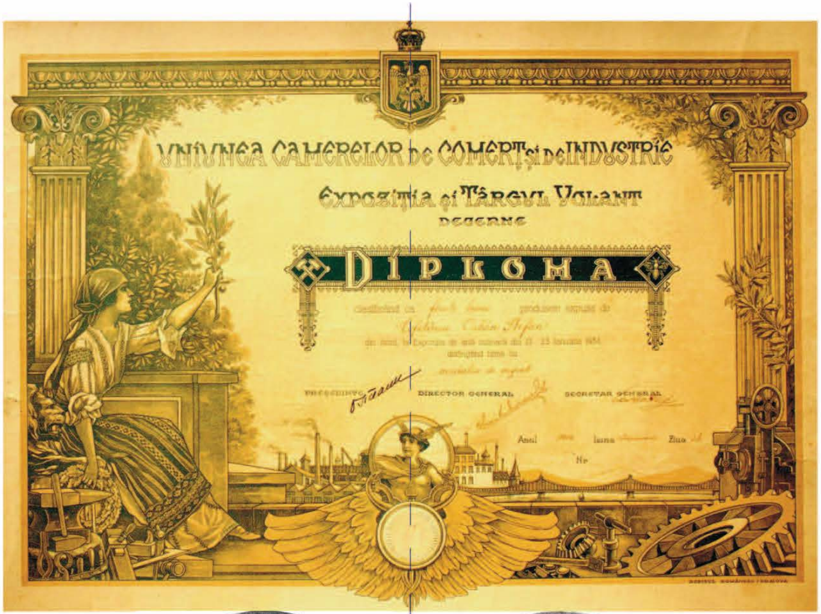
Meșterul Cofetar Ștefan Orban în Atelierul de Cofetărie alături de soție, fiică, un cofetar și ucenicul Nagy Pavel, care bate glazură în căzănelul de alamă. În față, pe o măsuță, este fixată mașina manuală de o capacitate mai mare pentru măcinat nucă (cu care am lucrat, regret că s-a aruncat).

În Atelierul de Cofetărie "Orban" se lucra cu ciocolată de la firmele furnizoare: Kandia, Berindei, Zamfirescu, Turaine, G&W Heller. Din acestea, firma Orban realiza deserturi speciale din ciocolată de cea mai bună calitate și frumos ambalate cu emblema cofetăriei Orban.


CHOCOLAT
ROCOCO
DESSERT
OJ
MARQUE DEPOSÉ
CHOCOLAT DESSERT
Deposé Marque
ROCOCO
Marque Deposé
CHOCOLAT DESSERT
CHOCOLAT DESSERT
MARQUE DEPOSÉ
CYRANO
MARQUE DEPOSÉ
CHOCOLAT DESSERT


COFETARIA ORBÁN CUKRÁSZD

Doamna Orban prezintă lucrările artistice realizate din ciocolată, griliaj, bezea și marțipan de Cofetăria ”Orban” la Expoziția de Artă Culinară Anuală, care avea loc în clădirea unde este acum Teatrul de Marionete.


UNIUNEA CAMERELOR de COMERȚ și de INDUSTRIE

EXPOZIȚIA și TÂRGUL VOLANT

DECERNE

DIPLOMA

PREȘEDINTE

DIRECTOR GENERAL

SECRETAR GENERAL

Anul

luna

Ziua

Nr

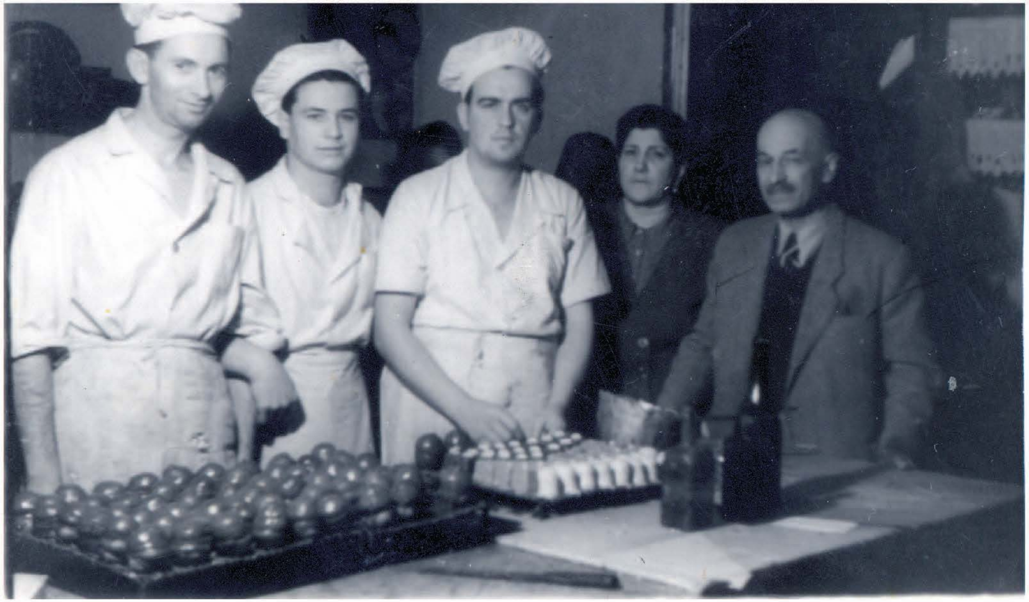
UNIUNEA
CAMERELOR DE COMERȚ
ȘI
DE INDUSTRIE
E V.

Diplomă și Medalia de Argint pentru Cofetăria ”Orban”, acordată de Uniunea Camerelor de Comerț și de Industrie cu ocazia Expoziției și Târgului Volant București, pentru produsele expuse în data de 21-23 ianuarie 1934.

Cofetăria ”Malka”

Meșterul Malka Henric este fiu de cofetar, venit din Dej. A îmbrățișat meseria de la tatăl său. În anul 1936 a deschis în Arad cofetăria ”Malka”, pe Bulvardul Regele Ferdinand nr. 5 (azi B-dul Revoluției).

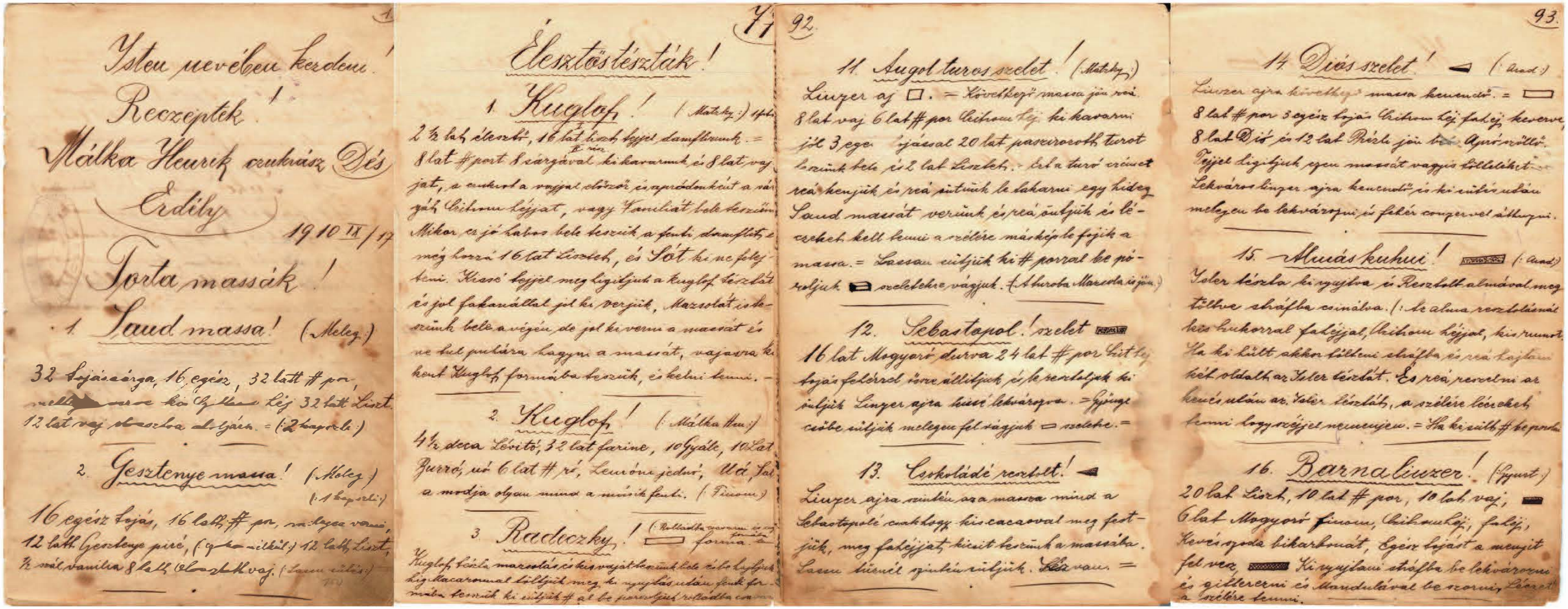
În atelierul Cofetăriei ”Malka”.



Meșterul Malka discută cu cei din laborator, printre care și Trattner Wilhelm, omul de bază și cel mai bun cofetar crescut și educat de Malka. Alături de el se află tânărul Panczer Carol, cofetar- calfă. Ei discutau despre importanța încălzirii fondatului în realizarea prăjiturilor.

Malka Henric avea propriul caiet cu rețete, din anul 1910 (realizate și culese de el de la colegii din țară și străinătate), pe care le-a adaptat în cofetăria lui. În partea dreaptă a fiecărui sortiment, pe lângă denumire, apare și firma de unde a fost cules sau metoda importantă care trebuie respectată.

În acest caiet se regăsesc și câteva dintre secretele sale din domeniul cofetăriei, precum folosirea semnului "#" care, după părerea mea, simbolizează "zahăr", dar și folosirea ca unitate de măsură a greutății "lotul" (1 lot = 17.5 grame sau 1 3/4 deca; 1 deca = 10 gr), veche unitate de măsură folosită în Austro-Ungaria.



1

Isten nevében kezdeni!

Reczeptek

Málka Henrik czukrász Dés

Erdély

1910 IX/17

Torta masszák!

1. Sand massa! (Meleg)

32 tojássárga, 16 egész, 32 latt # por, [illegible] Citrom héj 32 latt Liszt. 12 lat vaj olvasztva [illegible] = (2 kapszli)

2. Gesztenye massa! (Meleg) (1 kapszli)

16 egész tojás, 16 latt # por, melegen verni, 12 latt Gesztenye piré, (cukor nélkül) 12 latt Liszt, ½ rúd vanilia 8 latt Olvasztott vaj. (Lassan sütés)

11

Élesztős tészták!

1. Kuglof! (Matzky) [illegible]

2½ lat élesztő, 16 lat liszt, tejjel damfliznunk. = 8 lat # port 8 sárgával kikavarunk és 8 lat vajat, a cukrot a vajjal először és apródonként a sárgát, Citrom héjjat, vagy Vaniliát bele teszünk. Mikor ez jó habos bele teszük a fenti damflit, és még hozzá 16 lat Lisztet, és Sót ki ne felejteni. Kissé tejjel meg lágyítjuk a kuglof tésztát és jól fakanállal jól ki verjük, Mazsolát is teszünk bele a végén, de jól ki verni a masszát és ne túl puhára hagyni a masszát, vajazva kikent Kuglof formába teszük, és kelni tenni. –

2. Kuglof! (Málka Hen.)

4½ deca Lévitó, 32 lat farine, 10 Gyálé, 10 Lat Burró, uó 6 lat # ró, Lemóne jedró, Uá, Sal a modja olyan mind a másik fenti. (Finom)

3. Radeczky! (Rolládba csavarni és [illegible]) ▭ formába

Kuglof tészta mazsolás és kis vajat teszünk bele és be lapítjuk híg Macaronnal töltjük meg ki nyújtás után fenti formába teszük ki sütjük # al be porozzuk rolládba [illegible]

92

11. Angol túrós szelet! (Matzky)

Linzer aj ◻. = Következő massa jön reá. 8 lat vaj 6 lat # por Citrom héj ki kavarni jól 3 egész tojással 20 lat passzírozott túrot teszünk bele és 2 lat Lisztet. = Ezt a túró crémet reá kenjük és reá sütjük le takarni egy hideg Sand masszát verünk és reá öntjük és léczeket kell tenni a szélére máskép le folyik a massa. = Lassan sütjük ki # porral be porozzuk ▬ szeletekre vágjuk. (A túróba Mazsola is jön.)

12. Sebastopol! szelet ▨

16 lat Mogyoró durva 24 lat # por Citrom héj tojás fehérrel tűzre állítjuk és le [illegible] ki sütjük Linzer ajra kissé lekvározva. = Gyönge csőbe sütjük melegen fel vágjuk ▭ szeletekre. =

13. Csokoládé [illegible]! ◀

Linzer ajra szintén az a massa mind a Sebastopolé csak hogy kis cacaoval meg festjük, meg fahéjjat kicsit teszünk a masszába. Lassu tűznél szintén sütjük. [illegible] van. =

93

14. Diós szelet! ◢ (Arad)

Linzer ajra következő massa kenendő. = ▭ 8 lat # por 3 egész tojás Citrom héj fahéj keverve, 8 lat Dió és 12 lat Prézli jön bele Apró szőllő. Tejjel lágyítjuk egyen masszát vagyis töltelékét. = Lekváros linzer ajra kenendő és ki sütés után melegen be lekvározni és fehér conzervel áthúzni.

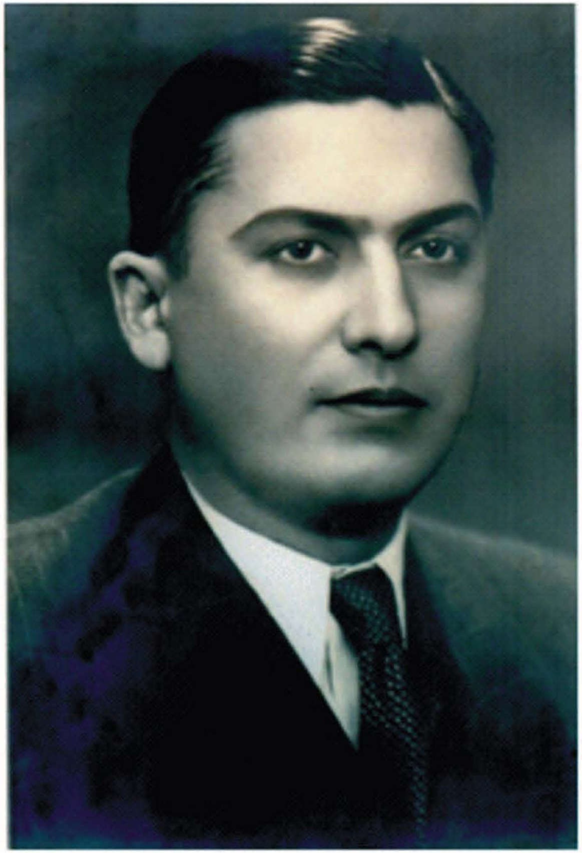
15. Almás kuhni! ▨ (Arad)

Toler tészta ki nyújtva és Reszelt almával meg töltve shtáfba csinálva. (Az alma reszelésénél kis cukorral fahéjjal, Citrom héjjal, kis rumot. Ha ki hült akkor tölteni shtáfba és reá hajtani két oldalt az Toler tésztát. És reá reszelni az kenés után az Toler tésztát, a szélére léczeket tenni hogy szét ne menjen. = Ha ki sült # be porozni

16. Barna linzer! ([illegible]) ▬

20 lat Liszt, 10 lat # por, 10 lat vaj, 6 lat Mogyoró finom, Citrom héj, fahéj, Kevés szóda bikarbonát, Egész tojást a mennyit fel vesz, ▨ Ki nyújtani shtáfba be lekvározni és gitterezni és Mandulával be szórni, Léczet a szélére tenni.

Cofetăria "Boian"



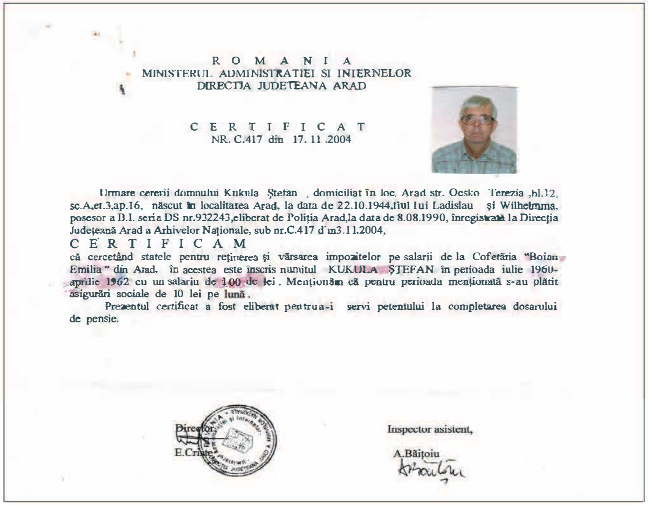
Boian Petru a fost cofetar din generația cofetarilor din Aradulu interbelic. Era bine pregătit profesional, cofetar activ și apreciat, dar a fost cel mai zgârcit patron, dur și egoist.

De la el au învățat cofetărie Grușinsky Ladislau și alți cofetari din Arad.

După naționalizare nu a intrat să lucreze la Cooperativa Unirea, unde erau majoritatea patronilor apți de lucru sau la T.A.P.L. .

A reușit să deschidă, pentru scurt timp, o cofetărie pe numele soției, Boian Emilia, în Arad.

A luat ucenici de care s-a ocupat și i-a pregătit în meseria de cofetar, precum Kukula Ștefan și Porsche Ani, până în anul 1960.



R O M A N I A
MINISTERUL ADMINISTRATIEI SI INTERNELOR
DIRECTIA JUDETEANA ARAD

C E R T I F I C A T
NR. C.417 din 17. 11 .2004

Urmare cererii domnului Kukula Ştefan , domiciliat în loc. Arad str. Ocsko Terezia ,bl.12, sc.A,et.3,ap.16, născut în localitatea Arad, la data de 22.10.1944,fiul lui Ladislau şi Wilhelmina, posesor a B.I. seria DS nr.932243,eliberat de Poliţia Arad,la data de 8.08.1990, înregistrată la Direcţia Judeţeană Arad a Arhivelor Naţionale, sub nr.C.417 din3.11.2004,

C E R T I F I C A M

că cercetând statele pentru reţinerea şi vărsarea impozitelor pe salarii de la Cofetăria "Boian Emilia" din Arad, în acestea este înscris numitul KUKULA ŞTEFAN în perioada iulie 1960-aprilie 1962 cu un salariu de 100 de lei . Menţionăm că pentru perioada menţionată s-au plătit asigurări sociale de 10 lei pe lună .

Prezentul certificat a fost eliberat pentru a-i servi petentului la completarea dosarului de pensie.

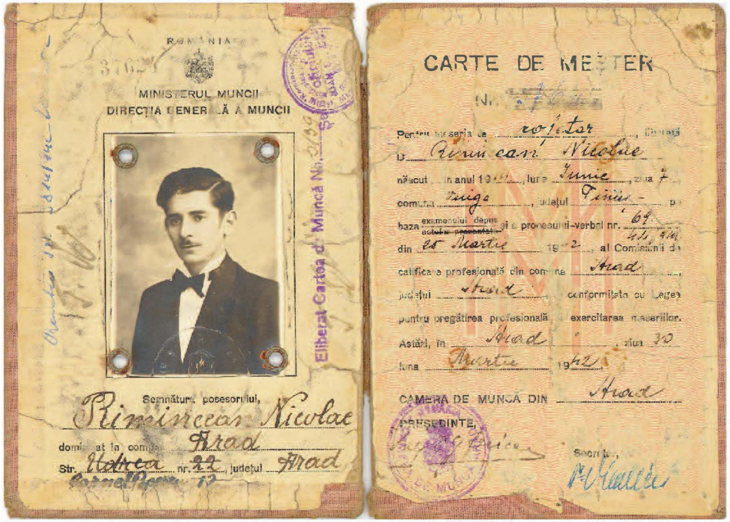
Director,
E.Criste

Inspector asistent,
A.Băiţoiu

În laboratorul Cofetăriei ”Boian” a muncit și maestrul cofetar Nicolae Rîmniceanu, unul dintre cei mai buni cofetari din perioada interbelică, dar și postbelică. Rîmniceanu a început ucenicia de turtar la Lipova obținând certificatul de absolvire la 21 iunie 1930. A practicat mai mult cofetăria și bomboneria. În anul 1934 a făcut o specializare scurtă la ”DRASKOVITS, Fabrica de Bomboane și Ciocolată” din Vinga. În perioada 03.05.1936-30.11.1940 a lucrat la ”VIENA, Fabrica de Bomboane, Ciocolată și Biscuiți” din Arad .

Cunoscându-i activitatea profesională deosebită în cofetărie, patronul cofetăriei Petru Boian de pe str. Berthelot, nr.4, îl invită și îl și angajează în laboratorul său. Prin produsele realizate de el, cresc atât vânzările, cât și prestigiul Cofetăriei ”Boian”.

În această perioadă, Rîmniceanu Nicolae obține Cartea de Meșter și Brevetul pentru meseria de cofetar. Astfel, în anul 1941 primește autorizație să înființeze și să pună în funcțiune în Arad, pe str. Eminescu, nr.13 o cofetărie și un atelier de cofetărie.



ROMÂNIA

3762

MINISTERUL MUNCII
DIRECȚIA GENERALĂ A MUNCII

Eliberat Cartea de Muncă Nr. 3139

Semnătura posesorului,
Rimincean Nicolae

domiciliat în comuna Arad
Str. Horea nr. 22, județul Arad

CARTE DE MEȘTER

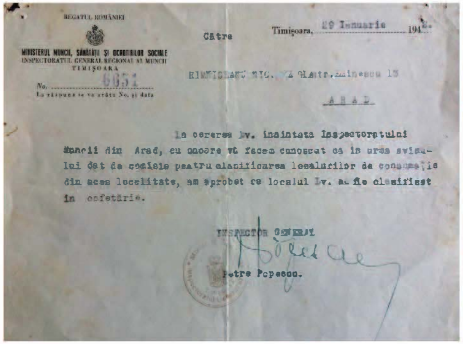
Nr.

Pentru meseria de cofetar, eliberată
D. Rimincean Nicolae
născut în anul 19.., luna Iunie, ziua 7
comuna Vinga, județul Timiș, pe
baza examenului depus și a procesului-verbal nr. 69
din 25 Martie 1942, al Comisiunii de
calificare profesională din comuna Arad
județul Arad, conformitate cu Legea
pentru pregătirea profesională și exercitarea meseriilor.
Astăzi, în Arad, ziua 30
luna Martie 1942

CAMERA DE MUNCĂ DIN Arad

PREȘEDINTE,

Secretar,



REGATUL ROMÂNIEI

MINISTERUL MUNCII, SĂNĂTĂȚII ȘI OCROTIRILOR SOCIALE
INSPECTORATUL GENERAL REGIONAL AL MUNCII
TIMIȘOARA

No. 6651
La răspuns se va arăta No. și data

Timișoara, 29 Ianuarie 1942.

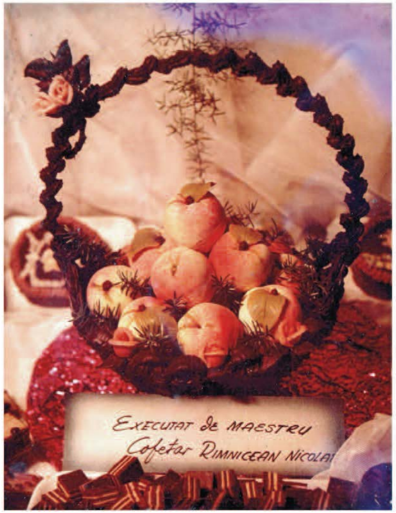
Către

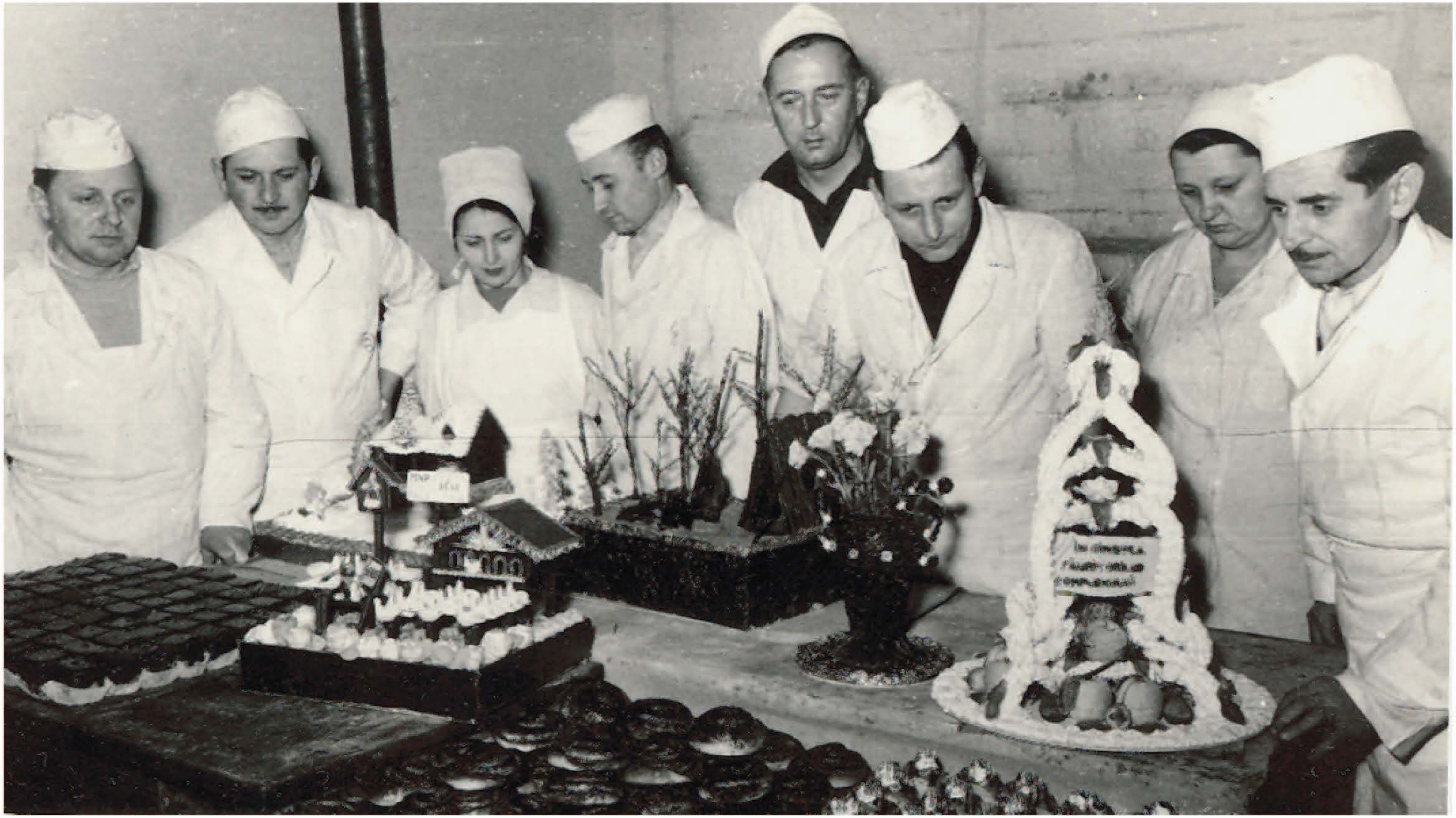
RIMNICEANU NIC. str. Eminescu 13
ARAD

La cererea Dv. înaintată Inspectoratului Muncii din Arad, cu onoare vă facem cunoscut că în urma avizului dat de comisia pentru clasificarea localurilor de consumație din acea localitate, am aprobat ca localul Dv. a fie clasificat în cofetărie.

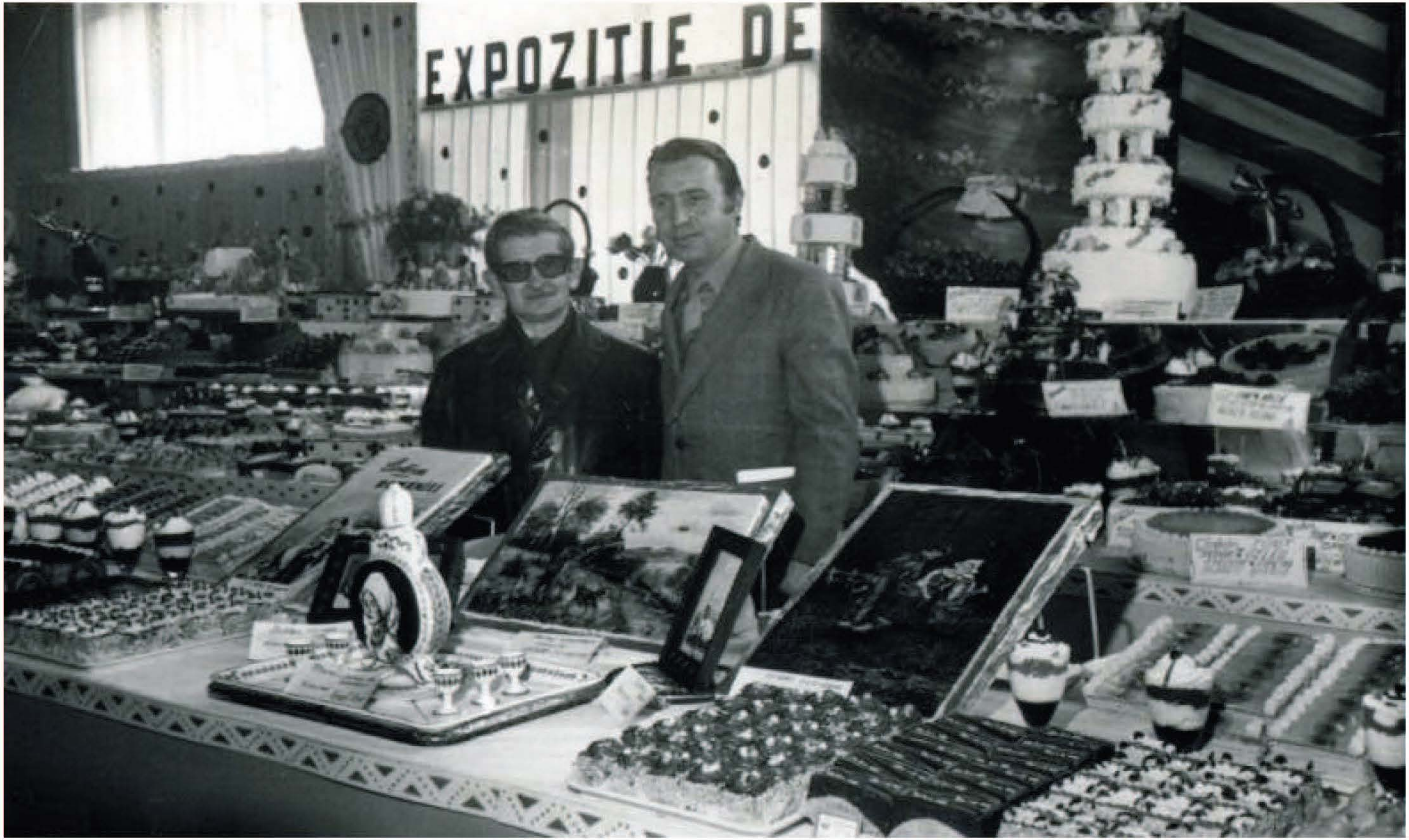
INSPECTOR GENERAL
Petre Popescu.

Autorizația din anul 1941 pentru deschiderea cofetăriei de pe strada Eminescu nr. 13, proprietatea maestrului cofetar Nicolae Rîmniceanu.



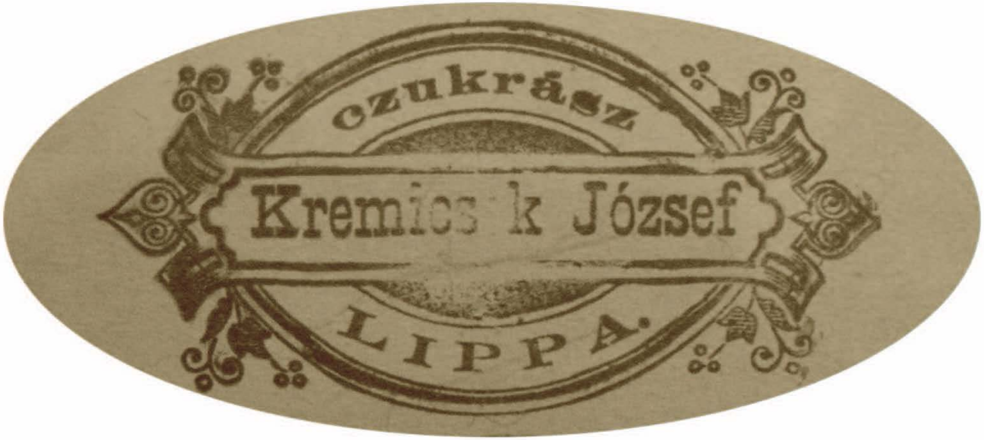


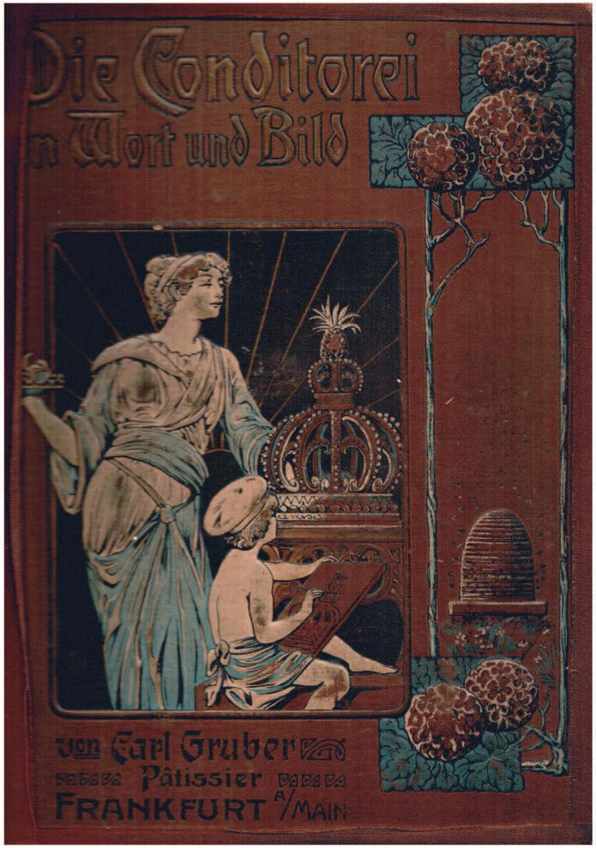
Din anul 1963, maestrul cofetar Nicolae Rîmniceanu a lucrat la I.C.S.A.P. Arad, Complex Cofetărie, fiind șeful Secției Desert, realizând și aplicând cele mai bune rețete pe bază de ciocolată. Împreună cu cofetarii de la Secția Desert a participat cu produse și lucrări deosebite din ciocolată la expozițiile, care aveau loc anual în Decembrie la Restaurantul ”Mureșul”, cu prilejul Lunii Preparatelor Culinare . A sprijinit și ajutat tinerii cofetari în pregătirea lor profesională.



Ultimul maestru cofetar și patron din perioada interbelică, Rîmniceanu Nicolae la cei peste 70 de ani ai domniei sale, nu se poate abține și vrea să vadă Expoziția Anuală din luna decembrie de la restaurantul Mureșul. Cu această ocazie, face o fotografie cu Gui Ioan; felicită cofetarii și patiserii, membrii ai A.B.C. (Asociația Bucătarilor și Cofetarilor), C.B.C. (Consiliul Cofetarilor și Bucătarilor) din laboratoarele de cofetărie și patiserie din Arad. pentru produsele și machetele deosebite prezentate și se bucură că arta în cofetărie se menține la nivelul din perioada sa.

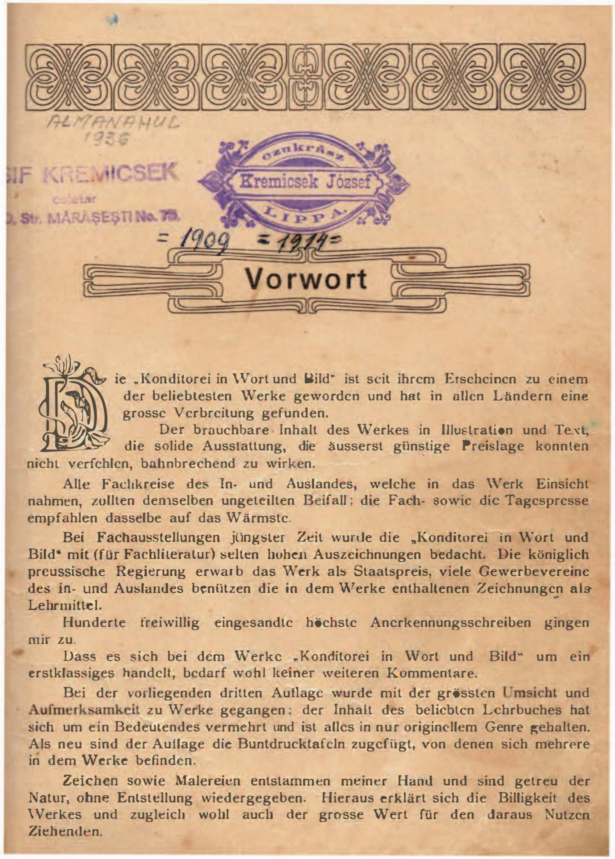
Cofetăria "Kremicsek"


czukrász
Kremicsek József
LIPPA.


Die Conditorei
in Wort und Bild
von Carl Gruber
Pâtissier
FRANKFURT A/MAIN

Despre existența acestei cofetării din Lipova nu avem dovezi. Știm și se și poate vedea pe cartea germană cumpărată de Jozsef Kremicsek ("Die Conditorei in Wort und Bild") ștampila cofetăriei și anii 1909-1914, ce dovedesc perioada în care a funcționat cofetăria în Lipova. Cartea cumpărată de el în 1909 este editată la Frankfurt, a.M, în anul 1904.

Lipova și Arad (Strada Mărășești nr. 77)



ALMANAHUL
1936

...SIF KREMICSEK
cofetar
...D, Str. MĂRĂȘEȘTI No. 75.

czukrász
Kremicsek József
LIPPA.

= 1909 = 1914 =

Vorwort

Die „Konditorei in Wort und Bild" ist seit ihrem Erscheinen zu einem der beliebtesten Werke geworden und hat in allen Ländern eine grosse Verbreitung gefunden.

Der brauchbare Inhalt des Werkes in Illustration und Text, die solide Ausstattung, die äusserst günstige Preislage konnten nicht verfehlen, bahnbrechend zu wirken.

Alle Fachkreise des In- und Auslandes, welche in das Werk Einsicht nahmen, zollten demselben ungeteilten Beifall; die Fach- sowie die Tagespresse empfahlen dasselbe auf das Wärmste.

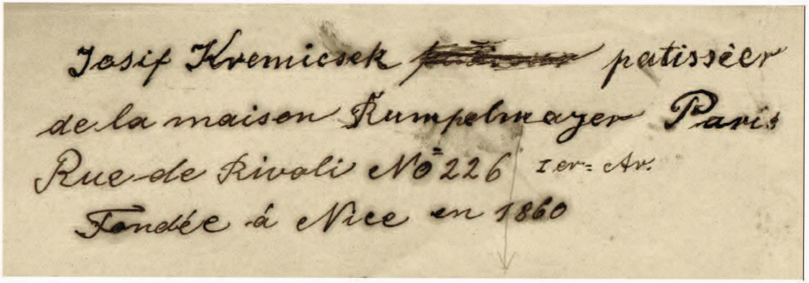
Bei Fachausstellungen jüngster Zeit wurde die „Konditorei in Wort und Bild" mit (für Fachliteratur) selten hohen Auszeichnungen bedacht. Die königlich preussische Regierung erwarb das Werk als Staatspreis, viele Gewerbevereine des In- und Auslandes benützen die in dem Werke enthaltenen Zeichnungen als Lehrmittel.

Hunderte freiwillig eingesandte höchste Anerkennungsschreiben gingen mir zu.

Dass es sich bei dem Werke „Konditorei in Wort und Bild" um ein erstklassiges handelt, bedarf wohl keiner weiteren Kommentare.

Bei der vorliegenden dritten Auflage wurde mit der grössten Umsicht und Aufmerksamkeit zu Werke gegangen; der Inhalt des beliebten Lehrbuches hat sich um ein Bedeutendes vermehrt und ist alles in nur originellem Genre gehalten. Als neu sind der Auflage die Buntdrucktafeln zugefügt, von denen sich mehrere in dem Werke befinden.

Zeichen sowie Malereien entstammen meiner Hand und sind getreu der Natur, ohne Entstellung wiedergegeben. Hieraus erklärt sich die Billigkeit des Werkes und zugleich wohl auch der grosse Wert für den daraus Nutzen Ziehenden.



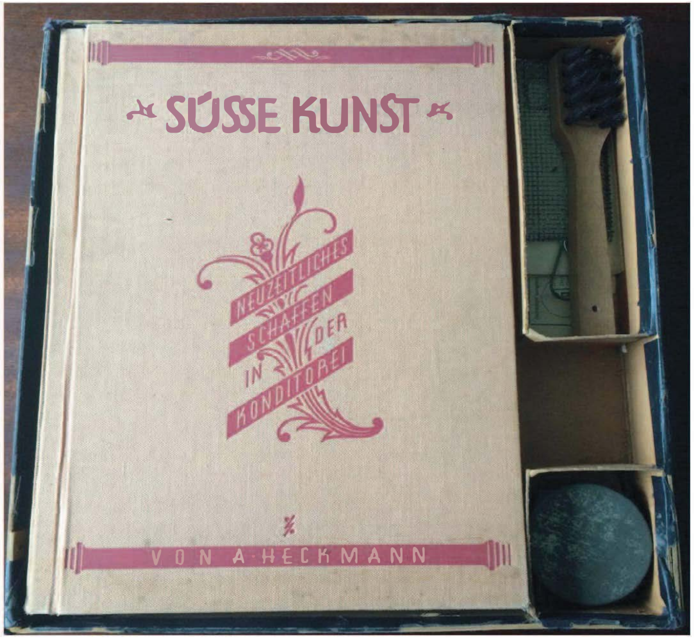
Josif Kremicsek [illegible] patissèer
de la maison Rumpelmayer Paris
Rue de Rivoli No 226 Ier: Ar.
Fondée á Nice en 1860

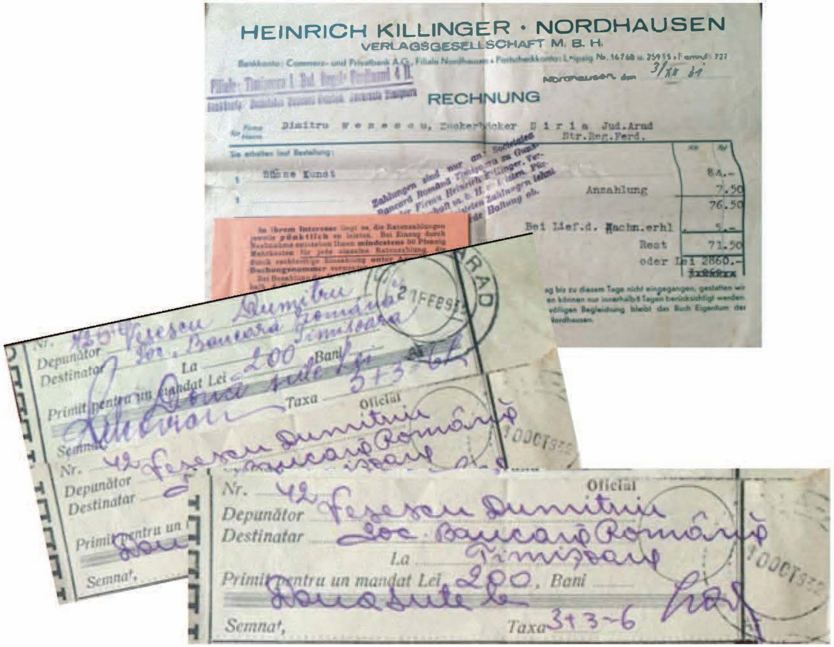
Cel mai important fapt este că a lăsat scris cu mâna lui, pe această carte germană deosebită: "Joszef Kremicsek, patissier de la maison Rumpemayer, Paris, Rue de Rivali, No 226, Fondée à Nice en 1860"

Atât Almanahul de adrese "Arad Nagy Cimtara" din 1921, cât și cea de-a doua ștampilă din cartea sa germană, sunt dovezi clare că J. Kremicsek a venit în Arad și a deschis cofetărie pe str. Mărășești (fostă Kossuth utca).
De asemenea, în 1936 are aceeași locație, pe str. Mărășești, nr.77, adresa fiind publicată în "Almanahul cu adrese din orașul și județul Arad".
Venirea sa în Arad, un oraș mai mare, a avut un rol important în specializăriea și pregătirea lui profesională următoare.

Cofetăria ”Vesescu”

Doamna Szabo din Arad știe de la mama ei că în perioada interbelică la Șiria era deschisă Cofetăria ”Vesescu”, proprietar Dumitru Vesescu, cofetărie de la care a cumpărat prăjituri și bomboane foarte bune.





HEINRICH KILLINGER · NORDHAUSEN
VERLAGSGESELLSCHAFT M. B. H.

Nordhausen, den 3/XII 31

RECHNUNG

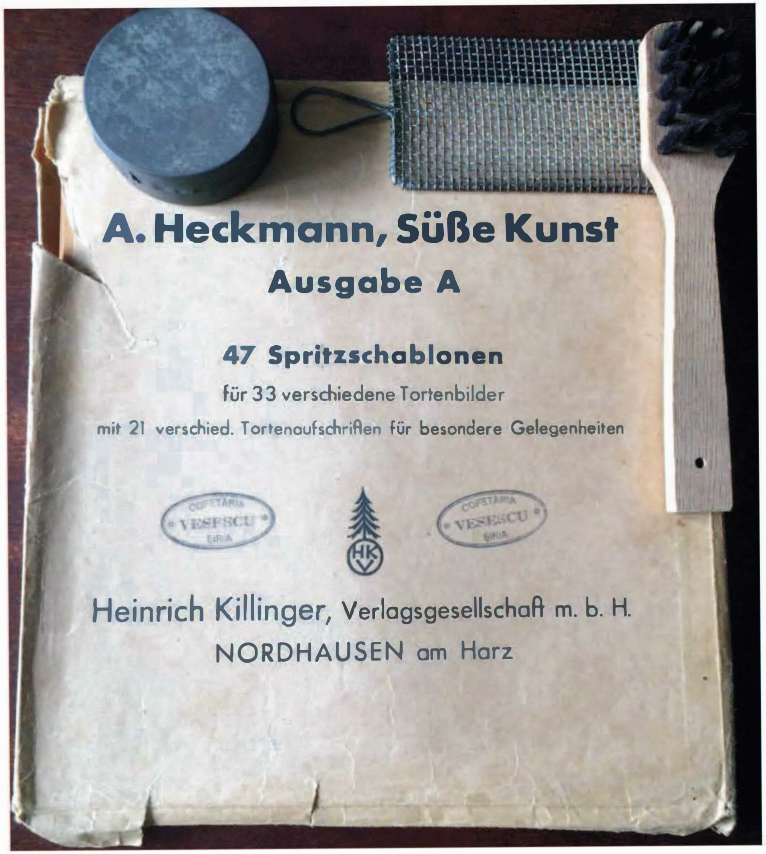
Dimitru Wesescu, Zuckerbäcker Siria Jud. Arad
Str. Reg. Ferd.

1	Süsse Kunst	84.–
	Anzahlung	7.50
		76.50
	Bei Lief. d. Nachn. erhl	5.–
	Rest	71.50
	oder Lei	2860.–

Nr. 42
Depunător Vesescu Dumitru
Destinatar Soc. Bancară Română
La Timişoara
Primit pentru un mandat Lei 200 Bani
Două sute lei
Taxa 3+3=6
Oficial
ARAD 21 FEB 3

Nr. 42
Depunător Fesescu Dumitru
Destinatar Soc. Bancară Română
La Timişoara
Primit pentru un mandat Lei 200, Bani
Două sute lei
Semnat,
Taxa 3+3=6
Oficial
10 OCT 3

În anul 1931, din pasiunea pentru meserie, Vesescu Dumitru din Șiria, deși nu avea bani, suficienți, cunoscând valoarea acestei cărți, a cumpăra în rate lucrarea ”Süsse Kunst”.



A. Heckmann, Süße Kunst

Ausgabe A

47 Spritzschablonen

für 33 verschiedene Tortenbilder

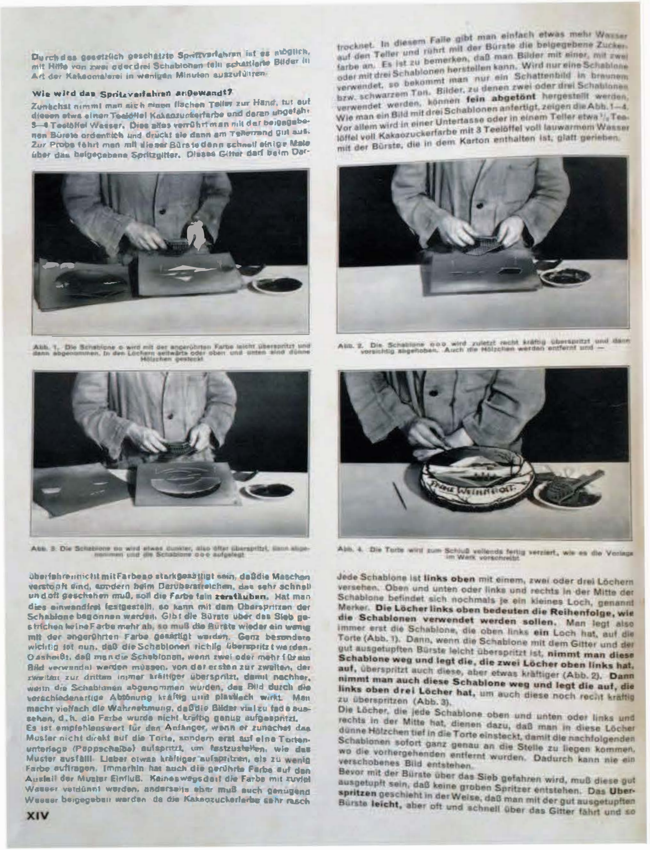
mit 21 verschied. Tortenaufschriften für besondere Gelegenheiten

COFETĂRIA VESESCU ŞIRIA

HK

COFETĂRIA VESESCU ŞIRIA

Heinrich Killinger, Verlagsgesellschaft m. b. H.
NORDHAUSEN am Harz



Durch das gesetzlich geschützte Spritzverfahren ist es möglich, mit Hilfe von zwei oder drei Schablonen fein schattierte Bilder in Art der Kakaomalerei in wenigen Minuten auszuführen.

Wie wird das Spritzverfahren angewandt?

Zunächst nimmt man sich einen flachen Teller zur Hand, tut auf diesen etwa einen Teelöffel Kakaozuckerfarbe und daran ungefähr 3—4 Teelöffel Wasser. Dies alles verrührt man mit der beigegebenen Bürste ordentlich und drückt sie dann am Tellerrand gut aus. Zur Probe fährt man mit dieser Bürste dann schnell einige Male über das beigegebene Spritzgitter. Dieses Gitter darf beim Darüberfahren nicht mit Farbe so stark gesättigt sein, daß die Maschen verstopft sind, sondern beim Darüberstreichen, das sehr schnell und oft geschehen muß, soll die Farbe fein **zerstäuben**. Hat man dies einwandfrei festgestellt, so kann mit dem Überspritzen der Schablone begonnen werden. Gibt die Bürste über das Sieb gestrichen keine Farbe mehr ab, so muß die Bürste wieder ein wenig mit der angerührten Farbe gesättigt werden. Ganz besonders wichtig ist nun, daß die Schablonen richtig überspritzt werden. Das heißt, daß man die Schablonen, wenn zwei oder mehr für ein Bild verwendet werden müssen, von der ersten zur zweiten, der zweiten zur dritten immer kräftiger überspritzt, damit nachher, wenn die Schablonen abgenommen wurden, das Bild durch die verschiedenartige Abtönung kräftig und plastisch wirkt. Man macht vielfach die Wahrnehmung, daß die Bilder viel zu fade aussehen, d. h. die Farbe wurde nicht kräftig genug aufgespritzt.
Es ist empfehlenswert für den Anfänger, wenn er zunächst das Muster nicht direkt auf die Torte, sondern erst auf eine Tortenunterlage (Pappscheibe) aufspritzt, um festzustellen, wie das Muster ausfällt. Lieber etwas kräftiger aufspritzen, als zu wenig Farbe auftragen. Immerhin hat auch die gerührte Farbe auf den Ausfall der Muster Einfluß. Keineswegs darf die Farbe mit zuviel Wasser verdünnt werden, andererseits aber muß auch genügend Wasser beigegeben werden, da die Kakaozuckerfarbe sehr rasch trocknet. In diesem Falle gibt man einfach etwas mehr Wasser auf den Teller und rührt mit der Bürste die beigegebene Zuckerfarbe an. Es ist zu bemerken, daß man Bilder mit einer, mit zwei oder mit drei Schablonen herstellen kann. Wird nur eine Schablone verwendet, so bekommt man nur ein Schattenbild in braunem bzw. schwarzem Ton. Bilder, zu denen zwei oder drei Schablonen verwendet werden, können **fein abgetönt** hergestellt werden. Wie man ein Bild mit drei Schablonen anfertigt, zeigen die Abb. 1—4. Vor allem wird in einer Untertasse oder in einem Teller etwa ½ Teelöffel voll Kakaozuckerfarbe mit 3 Teelöffel voll lauwarmem Wasser mit der Bürste, die in dem Karton enthalten ist, glatt gerieben.

Abb. 1. Die Schablone o wird mit der angerührten Farbe leicht überspritzt und dann abgenommen. In den Löchern seitwärts oder oben und unten sind dünne Hölzchen gesteckt

Abb. 2. Die Schablone o o o wird zuletzt recht kräftig überspritzt und dann vorsichtig abgehoben. Auch die Hölzchen werden entfernt und —

Abb. 3. Die Schablone oo wird etwas dunkler, also öfter überspritzt, dann abgenommen und die Schablone o o o aufgelegt

Abb. 4. Die Torte wird zum Schluß vollends fertig verziert, wie es die Vorlage im Werk vorschreibt

Jede Schablone ist **links oben** mit einem, zwei oder drei Löchern versehen. Oben und unten oder links und rechts in der Mitte der Schablone befindet sich nochmals je ein kleines Loch, genannt Merker. **Die Löcher links oben bedeuten die Reihenfolge, wie die Schablonen verwendet werden sollen.** Man legt also immer erst die Schablone, die oben links **ein** Loch hat, auf die Torte (Abb. 1). Dann, wenn die Schablone mit dem Gitter und der gut ausgetupften Bürste leicht überspritzt ist, **nimmt man diese Schablone weg und legt die, die zwei Löcher oben links hat, auf,** überspritzt auch diese, aber etwas kräftiger (Abb. 2). **Dann nimmt man auch diese Schablone weg und legt die auf, die links oben drei Löcher hat,** um auch diese noch recht kräftig zu überspritzen (Abb. 3).
Die Löcher, die jede Schablone oben und unten oder links und rechts in der Mitte hat, dienen dazu, daß man in diese Löcher dünne Hölzchen tief in die Torte einsteckt, damit die nachfolgenden Schablonen sofort ganz genau an die Stelle zu liegen kommen, wo die vorhergehenden entfernt wurden. Dadurch kann nie ein verschobenes Bild entstehen.
Bevor mit der Bürste über das Sieb gefahren wird, muß diese gut ausgetupft sein, daß keine groben Spritzer entstehen. Das **Überspritzen** geschieht in der Weise, daß man mit der gut ausgetupften Bürste **leicht,** aber oft und schnell über das Gitter fährt und so

XIV

Cofetăria ”Mihályi Gyula”

Este cea mai longevivă cofetărie din Arad, unde a existat faptic și în spațiu neîntrerupt sub diferite administrații, regimuri, în perioada 1862-1996. Datele pe care le-am putut aduna despre cofetărie sunt puține, dar locația unității a existat din 1862 până în 1995. Cel care putea furniza date era Károly Iuliu, cofetar specialist, care după afirmațiile lui a fost ucenic la Mihalyi. Pregătirea foarte bună, imprimată de meșterul Mihályi a făcut ca acest cofetar specialist Károly Iuliu să fie conducător tehnic la Cooperativa Unirea Arad, șef la Secția Înghețată I.C.S.A.P. și șef de laborator la Unitatea ”Libelula”.

Academia Română, filiala din Cluj-Napoca a publicat ”Anuarul Institutului de Istorie George Barițiu din Cluj-Napoca”, XLIV series historica, 2005. În acest volum, lucrarea ”Burghezia meșteșugărească română din părţile Aradului între anii 1828-1872”, scrisă de Dan Demșea, istoric la Complexul Muzeal Arad, subcapitolul 1. ”Meșteșugarii din orașul Arad”, amintește despre șase patiserii (cofetari): trei nemți, doi maghiari și un italian. Se presupune că unul dintre cei doi maghiari ar fi Mihályi Gyula.

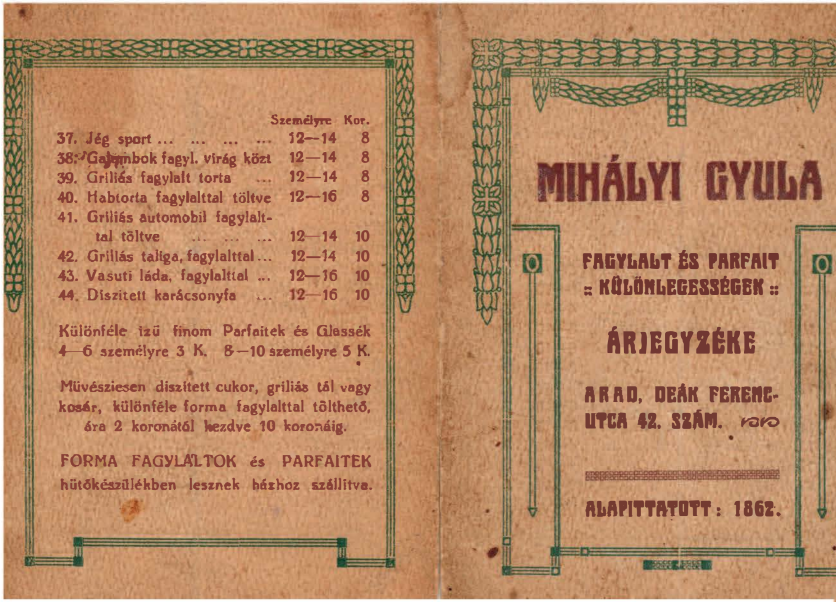
Totodată, am primit o notă scrisă de dr. Teodorescu Mircea, în care amintea că în anul 1907 a existat o cofetărie numită Mihályi Gyula pe Deák Ferenc Utca, 42.

Și în ”Almanahul de adrese Arad/ Nagy Cimtara”, din anul 1918 se regăsește numele de Mihályi Gyula, pe strada Eminescu (fostă Deák Ferenc utca 42). În ”Almanahul din 1936 cu adrese din orașul și județul Arad” apare Mihály Iuliu pe strada Eminescu, nr. 2. În ”Anuarul Industriei și Comerţului din Arad”, din 1943, se găsește din nou Mihályi M., tot pe strada Eminescu, nr. 2.

După naționalizare se formează Restaurantul Comunal și T.A.P.L. Arad, care preia Cofetăria ”Mihályi” (str. Eminescu, nr. 2), schimbându-i numele în Cofetăria ”Poiana”. Aceasta a fost aprovizionată de Atelierul nr.1 de Cofetărie.

După desființarea Cooperativei ”Unirea”, în 1959, toate cofetăriile și laboratoarele sunt preluate de I.C.S.A.P. Arad și aprovizionate de Complexul de Cofetărie I.C.S.A.P., printre care se regăsește și Cofetăria ”Poiana” (fostă ”Mihályi”).

După Revoluție, întreprinderea I.C.S.A.P. se împarte în trei, Cofetăria ”Poiana” revenind Societății S.C. Resco S.A.. Cofetăria se menține până în anii 1995-1996, când spațiul cofetăriei și anexele au fost transformate de societatea Resco S.A. în birouri, devenind sediul central.



	Személyre	Kor.
37. Jég sport	12—14	8
38. Galambok fagyl. virág közt	12—14	8
39. Griliás fagylalt torta ...	12—14	8
40. Habtorta fagylalttal töltve	12—16	8
41. Griliás automobil fagylalttal töltve	12—14	10
42. Grillás taliga, fagylalttal ...	12—14	10
43. Vasuti láda, fagylalttal ...	12—16	10
44. Diszitett karácsonyfa ...	12—16	10

Különféle izü finom Parfaitek és Glassék 4—6 személyre 3 K. 8—10 személyre 5 K.

Müvésziesen diszitett cukor, griliás tál vagy kosár, különféle forma fagylalttal tölthető, ára 2 koronától kezdve 10 koronáig.

FORMA FAGYLALTOK és PARFAITEK hütőkészülékben lesznek házhoz szállitva.

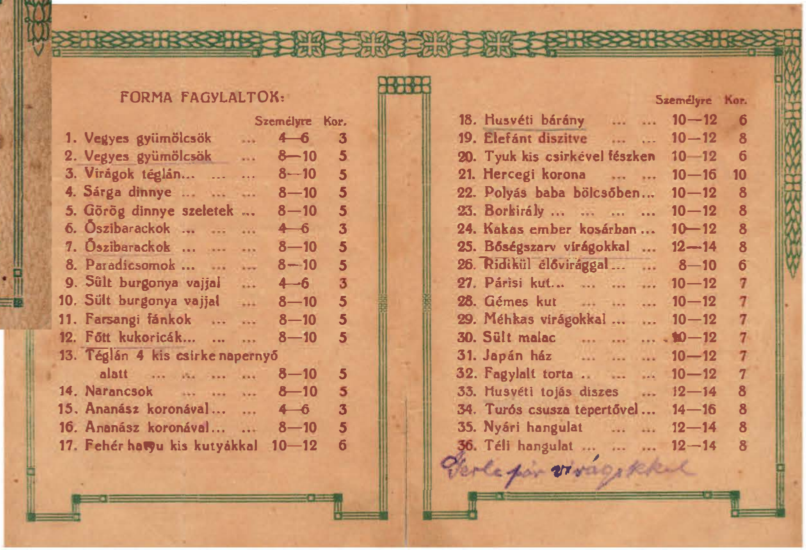
MIHÁLYI GYULA

FAGYLALT ÉS PARFAIT
:: KÜLÖNLEGESSÉGEK ::

ÁRJEGYZÉKE

ARAD, DEÁK FERENC-
UTCA 42. SZÁM.

ALAPITTATOTT: 1862.



FORMA FAGYLALTOK:

	Személyre	Kor.
1. Vegyes gyümölcsök ...	4—6	3
2. Vegyes gyümölcsök ...	8—10	5
3. Virágok téglán...	8—10	5
4. Sárga dinnye	8—10	5
5. Görög dinnye szeletek ...	8—10	5
6. Őszibarackok	4—6	3
7. Őszibarackok	8—10	5
8. Paradicsomok	8—10	5
9. Sült burgonya vajjal ...	4—6	3
10. Sült burgonya vajjal ...	8—10	5
11. Farsangi fánkok	8—10	5
12. Főtt kukoricák...	8—10	5
13. Téglán 4 kis csirke napernyő alatt	8—10	5
14. Narancsok	8—10	5
15. Ananász koronával	4—6	3
16. Ananász koronával	8—10	5
17. Fehér ha[illegible]u kis kutyákkal	10—12	6

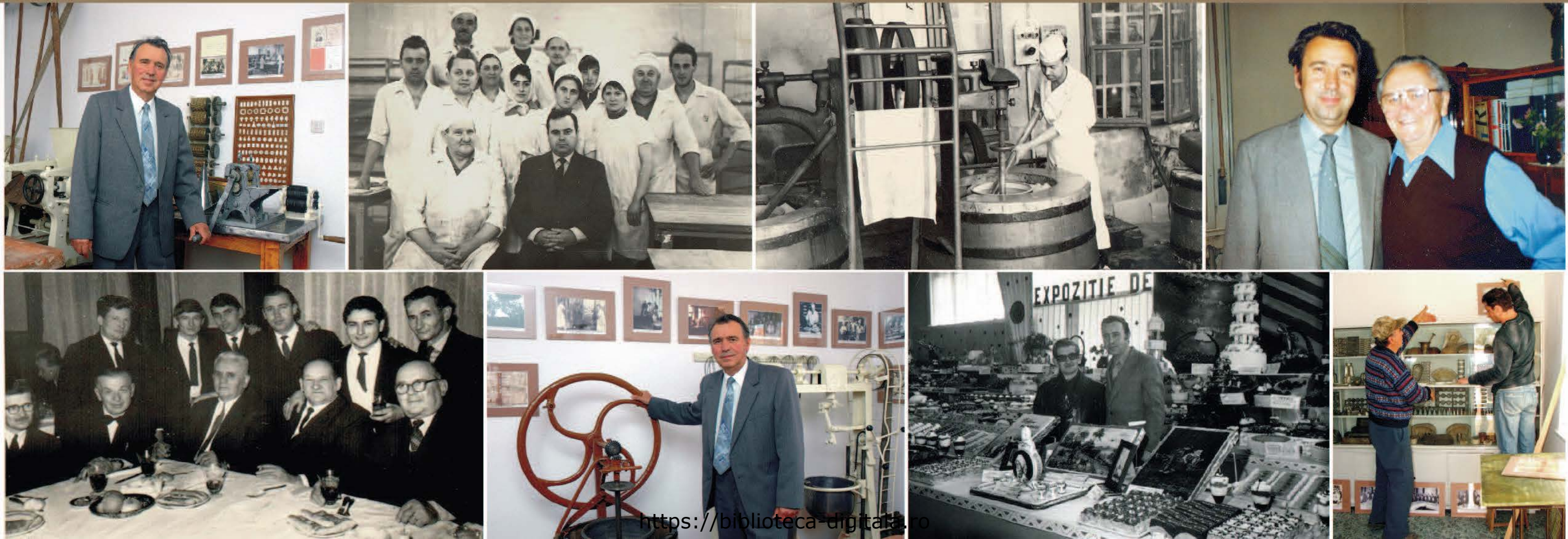
	Személyre	Kor.
18. Husvéti bárány	10—12	6
19. Elefánt diszitve	10—12	8
20. Tyuk kis csirkével fészken	10—12	6
21. Hercegi korona	10—16	10
22. Polyás baba bölcsőben...	10—12	8
23. Borkirály	10—12	8
24. Kakas ember kosárban ...	10—12	8
25. Bőségszarv virágokkal ...	12—14	8
26. Ridikül élővirággal	8—10	6
27. Párisi kut...	10—12	7
28. Gémes kut	10—12	7
29. Méhkas virágokkal	10—12	7
30. Sült malac	10—12	7
31. Japán ház	10—12	7
32. Fagylalt torta	10—12	7
33. Husvéti tojás diszes ...	12—14	8
34. Turós csusza tepertővel ...	14—16	8
35. Nyári hangulat	12—14	8
36. Téli hangulat	12—14	8

Gerlepár virágokkal

Pliantul-meniu ne arată că a fost fondată în 1862, pe Deák Ferenc utca, nr. 42 (azi strada Mihai Eminescu, nr. 2), unde a funcționat până în anul 1995.

Așadar, Cofetăria "Mihályi"/"Poiana" a servit arădenii cu delicioasele dulciuri timp de133 de ani.

Istoria Muzeului Cofetăriei din Arad


EXPOZITIE DE

Ioan Gui s-a născut în comuna Tămașda, județul Bihor, la 20 februarie 1939.

A urmat cursurile primare și gimnaziale la școala din localitate, iar mai apoi cele ale Liceului Economic și de Drept Administrativ din Arad. În anul 1965 a absolvit cursurile Școlii Populare de Artă din Arad, la clasa de sculptură a profesorului Soós Istvan.

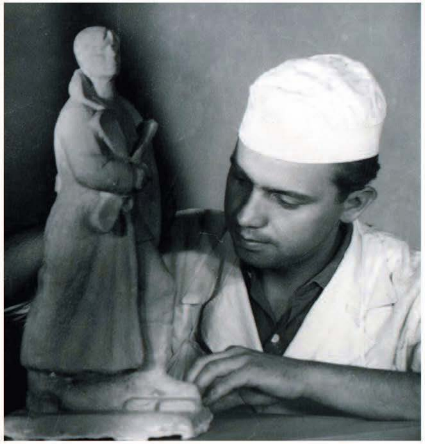
Din anul 1956 este cofetar în cadrul Cooperativei ”Unirea”, iar din 1959 la T.A.P.L. Arad.

Din anul 1972 și până la pensionarea din 2004, este șeful Complexului de Cofetărie I.C.S.A.P. Arad.

Pentru realizările obținute în meserie, i se decernează Ordinul Muncii, clasa a III-a, în anul 1972.

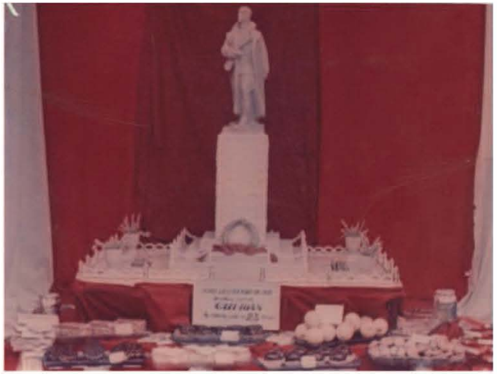
În anul 1978 primește titlul de Maestru în Arta Culinară.

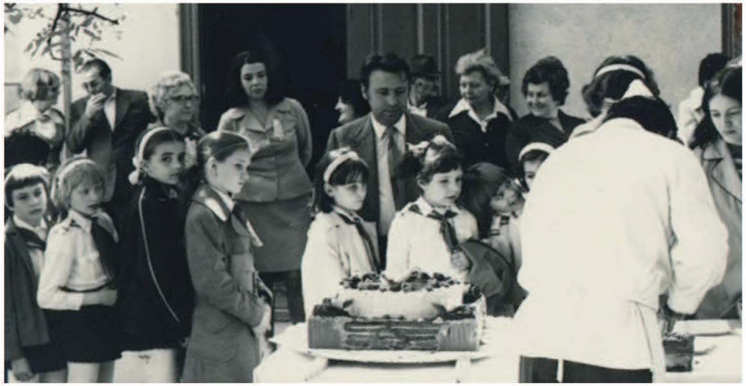
Trei ucenici în curtea Atelierului de bombonerie de pe strada T. Vladimirescu, 1957: Zabova Alexandru, Gui Ioan și Pfaferrath Carol.



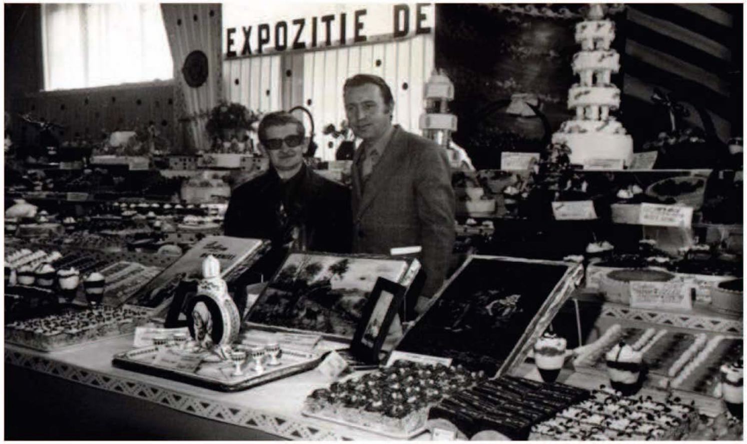
Lucrare concepută și executată în atelierul de sculptură de la Școala Populară de artă Arad, 1962.

Lucrare realizată din zahăr dragan în laboratorul de cofetărie de către Ioan Gui, după programul de lucru. Lucrare expusă la Cofetăria ”Corso” din Arad.

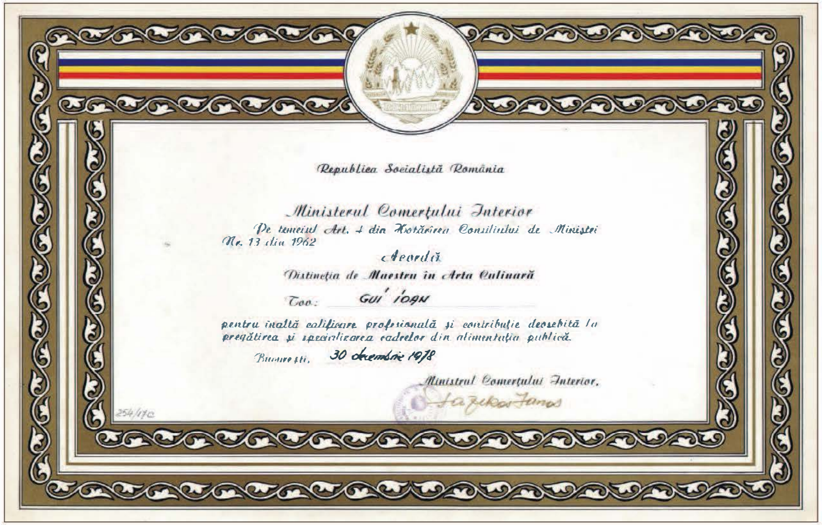




Cu prilejul Zilei Internaționale a Copilului, Complexul de Cofetărie Arad a oferit un tort copiilor de la orfelinat, 1 iunie 1975.



Maeștrii cofetari Nicoale Râmninceanu și Ioan Gui la Expoziția de Artă Culinară de la Restaurantul ”Mureșul” Arad.



Republica Socialistă România

Ministerul Comerțului Interior

Pe temeiul Art. 4 din Hotărîrea Consiliului de Miniștri Nr. 13 din 1962

Acordă

Distincția de Maestru în Arta Culinară

Tov.: GUI IOAN

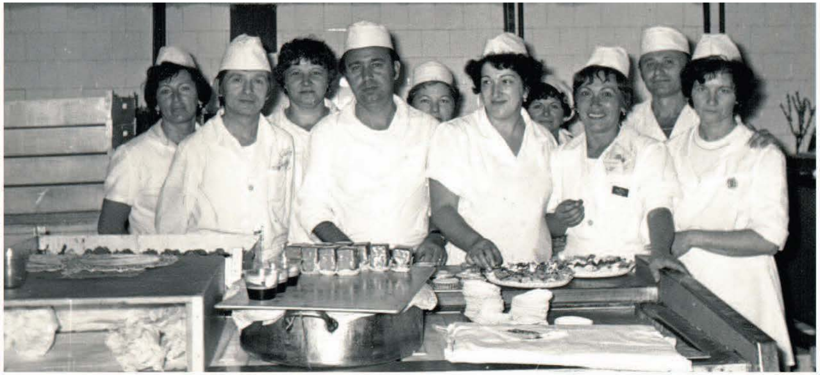
pentru înaltă calificare profesională și contribuție deosebită la pregătirea și specializarea cadrelor din alimentația publică.

București, 30 decembrie 1978

Ministrul Comerțului Interior,

Fazekas Janos

254/170



Grup de cofetari arădeni, participanți la expoziția prezentată miniștrilor din țările membre ale Consiliului Economic de Ajutor Reciproc (CAER), Pitești, 1983.

Din dragoste față de meseria aleasă, încă din anii de ucenicie la Cooperativa Unirea Arad, căutam mereu să-mi însușesc tainele meseriei prin muncă, prin ascultare, promptitudine și disciplină. Ca tânăr lucrător, în anul 1957, am lucrat la Atelierul 1 și 4 cu marii meșteri cofetari ai Aradului, foști patroni în perioada interbelică: Suciu Ioan, Drifin Ilie, Malka Henrik și Klemens Henric.

În acea perioadă meseria trebuia furată, însușită și demonstrată pentru ca ulterior să poți beneficia de încrederea acestor maeștri cofetari. Această meserie trebuia simțită, prin sprijinul primit și prin corectarea greșelilor profesionale pe care le făceai. Cu toate aprecierile pe care le primeam, nu era complet mulțumit de ceea ce făceam, doream să realizez ceva mai mult, ceva deosebit.

Mi s-a întâmplat în viață de mai multe ori ca numai să gândesc ceva și ajutorul venea. Așa se face că în anul 1959 când plecau evreii din țară, a venit la mine domnul Weisz și m-a întrebat: “Nu vrei o carte de cofetărie, ”Die Süsse Kunst”, în limba germană, din anul 1930?”. I-am răspuns că vreau, iar el mi-a spus că este la el, dacă doresc mă pot uita peste paginile carții. Atunci l-am întrebat cât face cartea, iar el mi-a răspuns că 500 de lei. “E prea mult, salariul meu pe o lună este de 400 de lei” i-am spus; l-am rugat să mai lase din preț. El mi-a replicat: “Nu-i nici o problemă, eu am la cine să o dau, dar mă gândeam la dumneavoastră”.

Până la urmă am cumpărat cartea și răsfoind-o mi-a intrat în suflet cofetăria și în special arta cofetară. Astfel am înțeles că meșterii noștri cunosc în profunzime tainele cofetăriei. Apelând la meșterul Toma Emil să-mi traducă în limba română o parte din această carte, mi-am dat seama că munca de rutină din laborator nu este suficientă pentru a stăpâni adevărata cofetărie și am decis să mă înscriu la Școala Populară de Arte, la secția Sculptură.

Din acel moment, fiind elev la sculptură mi-am dat seama că adevărata artă în cofetărie se poate realiza numai cu o mână formată, cu experiență acumulată și cu mult exercițiu. Atunci am înțeles pe deplin că, pe lângă experiența îndelungată acumulată, meșterii cofetari arădeni aveau în dulapul lor reviste, cărți de specialitate, ustensile și diferite forme de ghips sau metal, care nu erau la îndemâna lucrătorilor și ucenicilor.

Primul pas în constituirea colecției privind istoria cofetăriei din Arad a fost această carte, ”Die Süsse Kunst”, care acum face parte biblioteca personală de specialitate, alături de multe alte cărți și reviste. Studiind aceste cărți, am decis să adun ustensile și diferite forme de tablă și ghips, văzute numai în cărțile și revistele din perioada interbelică. Am dorit, împreună cu colegii, să menținem și să continuăm tradiția cofetăriei arădene, cu care ne mândrim. Unul dintre mai marii cofetari arădeni, Drifin Ilie, a fost cooptat alături de un grup de maeștrii din București. Acesta, prin sortimentele realizate și prezentate a contribuit la elaborarea ”Rețetarului pentru Cofetărie și Patiserie”, din anul 1963, cea mai bună și completă lucrare în domeniul cofetăriei din România.

CEAS DE PERETE
PUISORI
ROL ZMEURA
CABANA
TORT ȘAH PRINȚESA
STEAUA ROSIE
TORT CU A ALBA

Anul 1964 a fost ca o mană cerească pentru cofetari, recunoscându-li-se pregătirea profesională și condițiile de lucru neadecvate. Directorul interprinderii T.A.P.L. Arad (Trustul de Alimentație Publică Locală Arad), Ardelean Ioan, om deosebit, energic și bun organizator, întotdeauna aproape de oameni, împreună cu contabilul șef Hulea Eugen, au găsit resurse financiare și umane pentru realizarea unui complex de cofetărie, unic la noi în țară în acea vreme. Acest complex a fost dotat cu utilaje și agregate de ultimă generație și un cuptor de panificație medie de la Baia Mare, adaptat pentru produse de cofetărie. Directorii care s-au perindat în continuare, sprijinind dezvoltarea producției de cofetărie și patiserie au fost Lipovan Mircea, Craită Aurelian și Jivan Ioan.

Datorită respectului imens pe care noi, foștii ucenici, i l-am purtat maestrului cofetar Drifin Ilie (primul cofetar șef al Complexului de Cofetărie), l-am sărbătorit în mod festiv cu ocazia ieșirii sale la pensie în anul 1965. Astfel, am avut ocazia să mă întâlnesc cu patronii și cofetarii din perioada interbelică, care acum erau pensionari (prezenți în tabloul aniversar de 10 ani din 1927-1937). Atunci am observat cât de bucuroși erau aceștia să fie din nou împreună, erau fericiți că noi nu i-am uitat și foate deschiși să ne ajute cu tot ceea ce pot pentru a menține tradiția înaltei pregătiri profesionale a cofetarilor arădeni. Ei ne-au spus că multe din rețetele din cărțile pe care le-am cumpărat de la ei nu se pot realiza fără deținerea unei baze tehnice adecvate. Am apelat la ei pentru ajutor, reușind să obținem diferite ustensile mărunte, precum țevi de șprițat pentru flori, forme din metal pentru fructe realizate din marțipan, forme de tablă specială pentru figuri de ciocolată, parfeuri, cozonac, kuglof, diferite forme de gips și sulf.

Scopul colecționării acestor ustensile era acela de a arăta tinerilor cofetari și celor care făceau practică în laborator, elevilor de la Liceul Economic, care veneau în grup și multor altora, mașinile și utilajele cu care se lucrează, biblioteca tehnică și colecția de ustensile (strânse de mine) cu care s-a lucrat și cu care se mai poate lucra și azi. În plus, la I.C.S.A.P. Arad veneau și cofetari din alte județe în schimb de experiență; acestora le făcea mare plăcere să vadă aceste ustensile.

Am dorit ca tot ce am găsit să devină material didactic și să le expun pe rafturile celor două biblioteci pe care le-am cumpărat. Rezultatul nu s-a lăsat așteptat: această bibliotecă tehnică a fost recunoscută în 1978 ca fiind unicat în R.S. România, iar colecția de ustensile este descrisă de presa vremurilor din 1986 în articolul “Pasiune, Studiu, Migală”, unde se spune printre multe altele că “Ioan Gui este fondatorul unui Micro-Muzeu care reunește ustensilele de cofetărie din vechime” (ziarul “Comerțul socialist” din 22.04.1986).

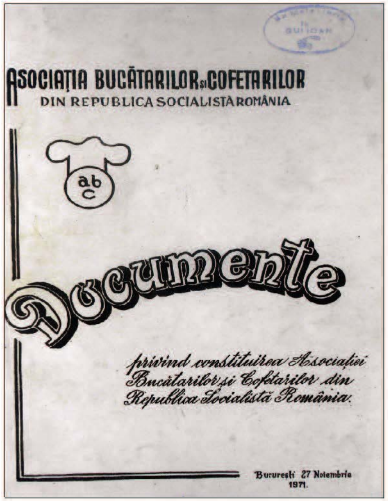
Pot spune că un impuls în realizarea acestor obiective strict profesionale l-a avut înființarea Asociației Bucătarilor și Cofetarilor (A.B.C.) din România în anul 1971, în care am fost membru, iar mai apoi am fost ales în funcția de președinte A.B.C. Filiala Arad și membru în Biroul Consiliului A.B.C. din țară.

CARTE DE ONOARE
TAPL
ARAD
COMPLEXUL COFETĂRIE-PATISERIE

Aprecieri scrise în Cartea de onoare a Complexului Cofetărie-Patiserie Arad din cadrul T.A.P.L., din partea delegației Ministerului Comerțului Interior al RPR, 26 martie 1964:

"Cu adâncă satisfacție felicit pe realizatorii Complexului, care dau un îndemn pentru noi realizări și le urez, ca prin muncă și sănătate, să obțină noi succese." - Director MCI.

"Această realizare măreață, obținută de harnicul colectiv al Trustului de Alimentație Publică constituie un ajutor prețios în munca creatoare a salariaților și le urez succese depline." - C. Popa, tehnolog Alimentație Publică, în cadrul MCI.



ASOCIAȚIA BUCĂTARILOR și COFETARILOR
DIN REPUBLICA SOCIALISTĂ ROMÂNIA

Documente

privind constituirea Asociației Bucătarilor și Cofetarilor din Republica Socialistă România.

București 27 Noiembrie 1971.

Documente privind constituirea, în anul 1971, Asociației Bucătarilor și Cofetarilor (ABC) din RSR, din a cărei conducere a făcut parte maestrul cofetar Gui Ioan, din Arad.

BIBLIOTECA TEHNICĂ
FILIALA JUDEȚULUI
ARAD

Biblioteca tehnică a Liceului Economic din Arad, 1978.

Fiind cofetar specialist și șef la Secția Desert(1971-1972), în cadrul Complexului de Cofetărie I.C.S.A.P. Arad, totodată în calitate de președinte A.B.C Arad am prezentat cofetarilor tineri și celor interesați câteva dintre cărțile și revistele de cofetărie în limba germană din biblioteca personală cu scopul de a-i iniția și încuraja, această inițiativă reprezentând un mare succes. Această acțiune m-a determinat în anul 1972 să vin în sprijinul tuturor cofetarilor dornici de aprofundare a tainelor artei cofetare. În acest scop am adus toate cărțile și revistele de specialitate de acasă și am creat prima bibliotecă tehnică la Complexul de Cofetărie, adică la locul de muncă. Această bibliotecă cuprindea primul rețetar de cofetărie editat de Emil Frederic la București în anul 1920 și multe alte cărți de specialitate, reviste, dar și rețete create, culese și adaptate de doi patroni din perioada interbelică. Printre aceste cărți se regăsesc și unele scrise în limba maghiară, germană, franceză, engleză, cea mai veche dintre toate datând din luna mai a anului 1904, intitulându-se ”Die Conditorei in Wort und Bild”, editată la Frankfurt a Maint. Această relicvă a fost cumpărată în anul 1909 de cofetarul Iozsef Kremicsek din Lipova.

În acest moment, biblioteca tehnică de cofetărie, integrată în Colecție, dispune de cărți de cofetărie din perioada interbelică (54 de bucăți) și din perioada postbelică (208 de bucăți), reviste din perioada interbelică (51) și din perioada postbelică (330), în total existând 643 de cărți și reviste.

Asociația Bucătarilor și Cofetarilor din România (ulterior Consiliul Bucătarilor și Cofetarilor) în frunte cu președinții Berbece Constantin și Burtea Dumitru și cu vicepreședintele Rolea Dănilă au pus accent pe pregătirea profesională a bucătarilor și cofetarilor din țară prin diferite acțiuni interprinse în toate județele României. Aceștia au fost ajutați și de membrii consiliului Avrami Dumitru, Buscă Florea, Popa Constantin și alții.

În anul 1972 am considerat ca pe lângă biblioteca tehnică de cofetărie să realizez și un Micro Muzeu în cadrul laboratorului, de unde se pot inspira lucrătorii care își desfășurau activitatea în cadrul Complexului de Cofetărie Arad, dar și pentru a prezenta trecutul artei cofetare. Astfel, realizarea acestui Micro Muzeu a început în anul 1972 și a fost finalizat în anul 2006, în propria casă.

Ajuns pensionar, am decis să nu renunț la pasiunea mea pe linie profesională, la colecția de cărți, la ustensile, matrițe, mașini din perioada interbelică și postbelică, iar astfel am trecut efectiv la prezentarea acestei colecții în public pentru cei doritori și intersați de trecutul artei culinare. Nefiind documentat suficient în realizarea acestui obiectiv, mi-am propus să merg la Complexul Muzeal al Județului Arad, unde să îl caut pe istoricul Augustin Mureșan, dar negăsindu-l eram decis să plec. Totuși, portarul mi-a spus că este în birou istoricul Dan Demșa și mi-a spus că pot merge la el dacă doresc. M-am prezentat la dânsul , m-a primit foarte amabil, i-am prezentat intenția mea legată de colecția pe care o am și pe care doresc să o fac publică. În final mi-a spus că am realizat o lucrare deosebită, că l-a cunoscut pe meșterul Orban și pe alți patroni, totodată afirmând că nu a mai auzit de un astfel de muzeu în țară, spunând că acesta va face parte din patrimoniul cofetăriei.

2006 6 5

2006 6 5

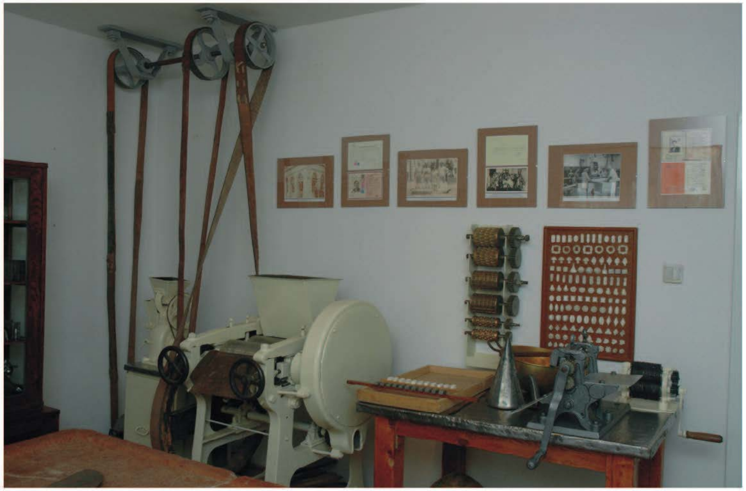
2006 6 5

Pentru a mă ajuta în acest domeniu, mi-a extras paragrafe din Almanahul din anul 1936, unde erau trecute cofetăriile existente din Arad, aceste informații fiindu-mi utile în cele ce au urmat. El mi-a spus că trebuie să discut cu domnul director Hügel Peter. S-a stabilit când pot fi primit și mi-am prezentat intenția mea în legătură cu realizarea muzeului. Acesta, foarte amabil, m-a încurajat să încep realizare acestei expoziții, spunându-mi că atunci când sunt spre final, să anunț Complexul Muzeal.

Pentru a face realizabil acest obiectiv am renunțat la două camere din propria casă, spațiu pe care îl dedic cu mult drag în memoria meșterilor cofetari arădeni. Am trecut la pregătirea acestui spațiu conform unui atelier de cofetărie. Am străpuns tavanul pentru a pune axul cu roți și curele de transmisie pentru funcționarea mașinilor cu curent electric. Mai apoi, am reparat și înlocuit geamurile și ușa de la intrare, am reparat dușumelele, am zugrăvit și tot ce a mai fost nevoie.

Din anul 2004, am început să dezmembrez mașinile mari, pe care le adunasem în timp, bucată cu bucată, le-am curățat de rugină, le-am vopsit și în final le-am uns și le-am gresat lagărele pentru a fi funcționabile. A doua fază a fost curățarea și șlefuirea ustensilelor mai mari, iar apoi a celor mai mici pentru ca în final acestea să fie puse pe suporturi din lemn și în vitrine, pregătite conform planului stabilit.
Finalizarea acestui atelier în domeniul cofetăriei a fost posibil cu sprijinul deosebit al vecinului meu Kovács Ioan, iar după luni de zile de muncă, cu experiența lui în mecanică, am reușit să punem în funcțiune toate mașinile de cofetărie.

La începutul lunii august a anului 2006 am terminat expunerea în cele două camere a colecției, reprezentând un atelier de cofetărie în proporție de 85% din perioada interbelică. Tot ce a mai rămas de realizat a fost partea grafică, pentru care am apelat la Complexul Muzeal. Am invitat conducerea Complexului Muzeal Arad pentru a le prezenta colecția, spațiul, modul de expunere și a le solicita ajutorul pentru realizarea părții grafice, care constă în fotografii din atelierele și cofetăriile patronilor, de la expoziții și întâlniri, documente profesionale, diplome, caricaturi, etc. Această întâlnire cu oamenii specialiști din cadrul Complexului Muzeal Arad a fost utilă.Toți au remarcat varietatea obiectelor și utilajelor, aranjate perfect pe soclu, în vitrine sau pe mese într-un circuit adecvat. Domnul director Hügel în final m-a întrebat dacă sunt de acord să primesc peste două zile un grup de oameni. Eu i-am răspuns că sunt de acord, deși nu era terminată partea grafică. Mare mi-a fost bucuria în data de 10 august 2006, când s-au oprit în fața casei, întorși de la Frumușeni, de la Mănăstirea Bizere, muzeografi, istorici, ziariști și oamenii care au venit să vadă viitorul muzeu de cofetărie. După ce le-am prezentat expoziția și am răspuns la întrebările pe care le-au pus, toți au fost încântați, spunând că este o reușită, că este peste așteptări și ingenios prezentată. În încheierea vizitei-surpriză directorul Complexului Muzeal Arad a spus că acest muzeu privat va salva practic patrimoniul maeștrilor cofetari.



Cu sprijinul concret și eficient din partea Complexului Muzeal s-a făcut scanarea pozelor, expunerea acestora, realizarea și aplicarea scrierilor cu denumirile mașinilor și a obiectelor.

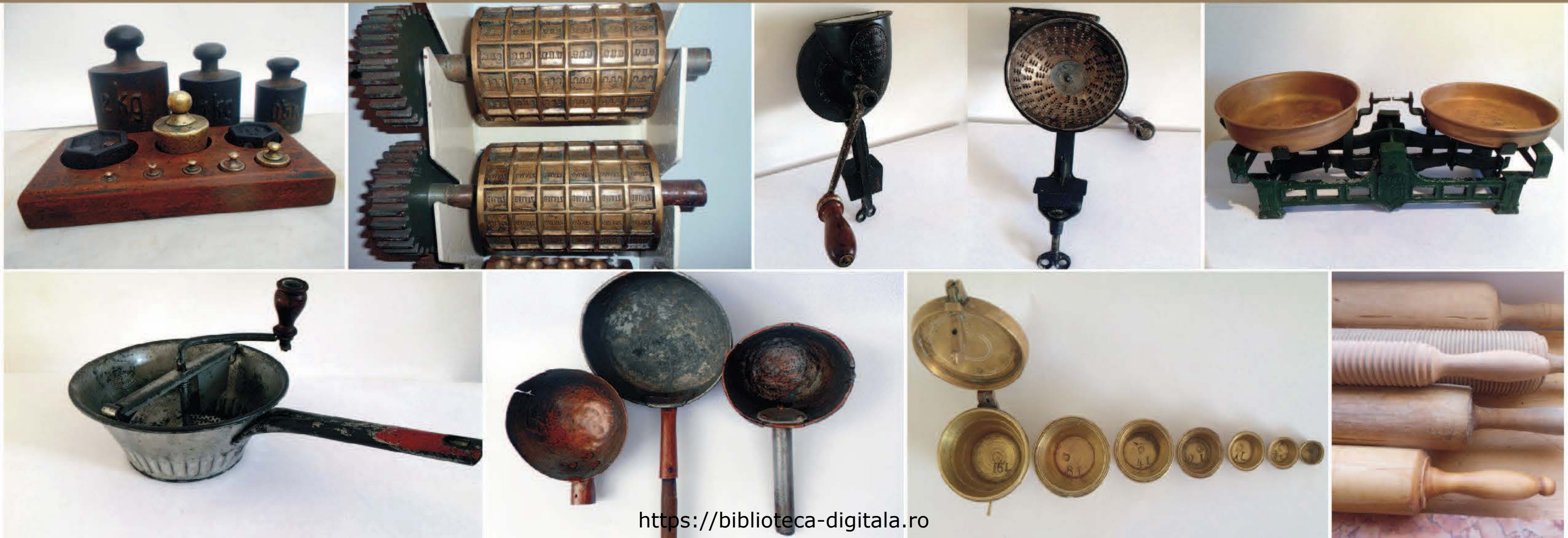
La terminarea lucrării, Colecția "Ioan Gui" prezintă, în cele două camere, 779 de obiecte, iar în depozit 457, din care 531 sunt unicate.

Ajuns la final, am stabilit data deschiderii expoziției Cofetării și Cofetari Arădeni, Colecția "Ioan Gui" ca fiind pe 20 octombrie 2006, orele 12.00 în Arad, str. Nicolaus Lenau, Nr.3. La deschidere au fost invitați oficialități locale și județene, foști cofetari, familiile cofetarilor decedați și toți cei care au contribuit la realizarea acestui muzeu.

În final, vreau să spun că realizarea acestei colecții a fost posibilă datorită sprijinului primit din partea meșterilor cofetari Suciu Ioan și fiului său din Timișoara, din partea lui Klemens Henric, cât și din partea lui Orban Ștefan, Racoti Carrol, din partea familiei Königstorfer și Teodorescu, reprezentată de Teodorescu Mircea și Teodorescu Paul din București. Pe lângă toți aceștia m-a sprijinit și familia Wild Francisc, Antony Francisc din Canada, Rîmniceanu Nicolae și fiica din Baia Mare, Eftimiu Constantin prin fiica Codreanu Elena și soțul Ioan, familia Bazarschi, ing. Demian de la Uzina de Strunguri Arad, Societatea Comercială S.A. Resco (director Hanc Viorel) și nu în ultimul rând Directorul Complexului Muzeal Arad, Dr. Hügel Peter și istoricul Demșea Dan, care m-au încurajat și sprijinit concret în realizarea acestei colecții.

Tuturor le mulțumesc și cu această ocazie pentru dăruirea lor și amabilitatea cu care m-au ajutat și sprijinit în realizarea muzeului cofetăriei, prin care aduc un omagiu meșterilor cofetari arădeni care, prin strădania lor, au ridicat meseria la rang de artă.

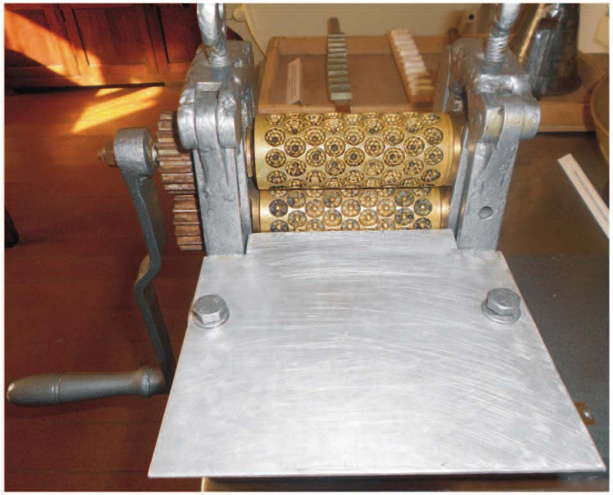
Dotarea tehnică a cofetăriilor interbelice

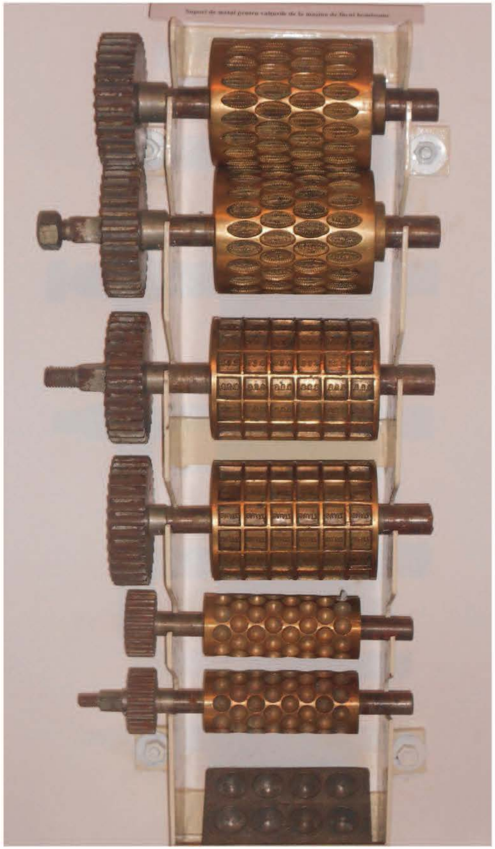


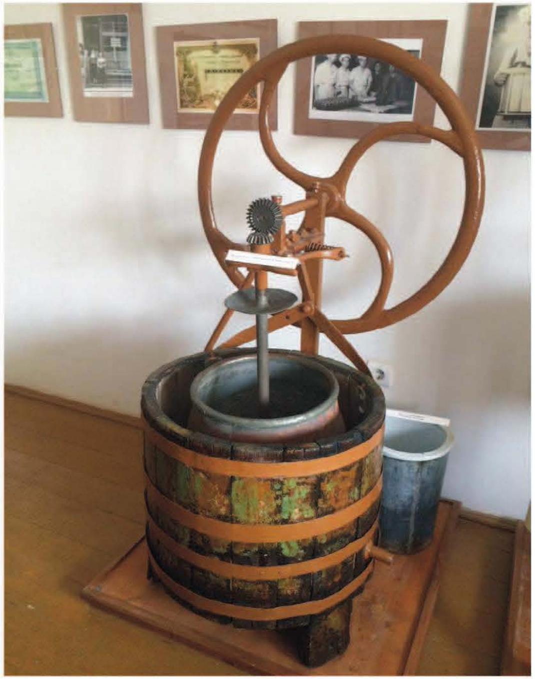
Mașina de făcut bomboane (dropsieră)/

Această mașină este realizată în Germania, sub numele ”Bonbonmaschine fur Handbetrieb”, de către firma ”H-LICHTENBERG-MAGDEBURG”, în 1922.

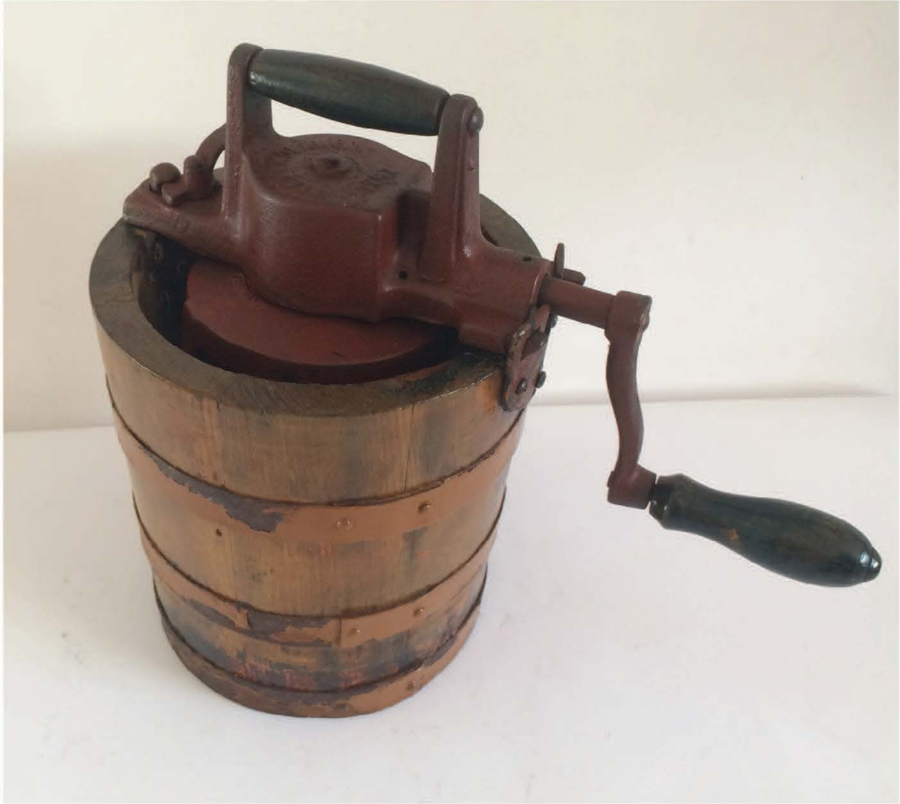
Mașina de facut bomboane, dropsiera manuală, are patru valțuri de formare a dropsurilor pentru patru sortimente. Ele se pot schimba pentru realizarea sortimentului solicitat.





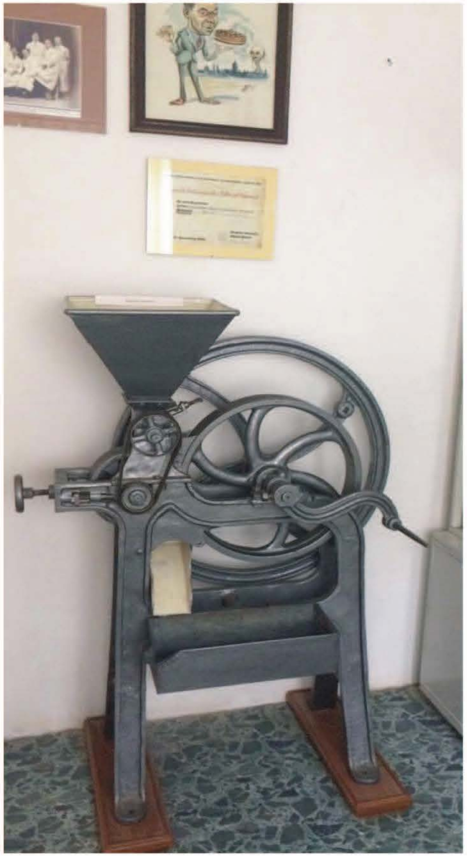


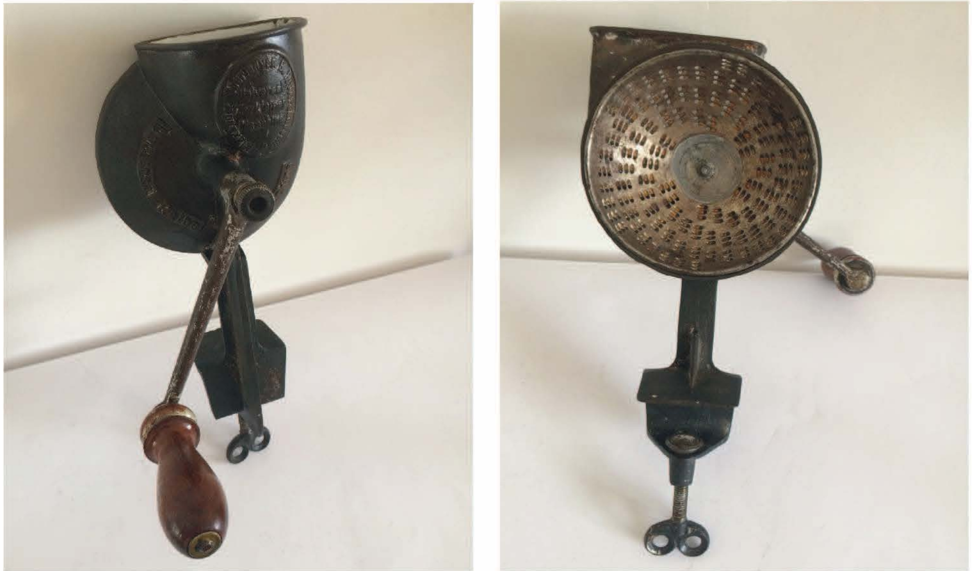
Mașina de fabricat înghețată (cu gheață de râu sau artificială)/
Prototip firma "LEOPOLD BERGER", WIEN Lichtenauergosse 13.



Mașina de înghețată mică Alexanderwerc 1741

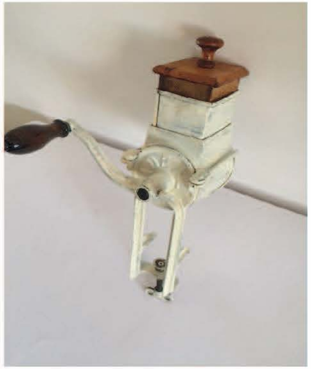
Mașini manuale



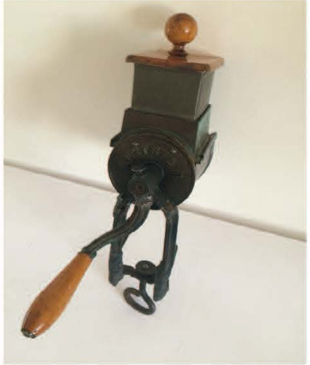


Mașină manuală de nucă și cafea/
Mașina universală ”Roibe Alexander Obermeyer” Rettershausen cu 5 cuțite, Germania.

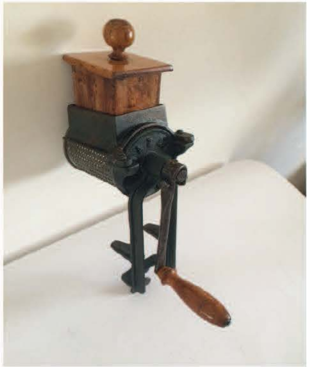
Mașină de măcinat (mac, pesmet, etc)/
Este realizată de firma ”PHILIP W.NICOLSON MASCHINEN FABRIC”, BUDAPESTA
Este o mașină manuală reaglabilă, realizată pentru cantități mai mari de măcinat cu un efort mai mic.



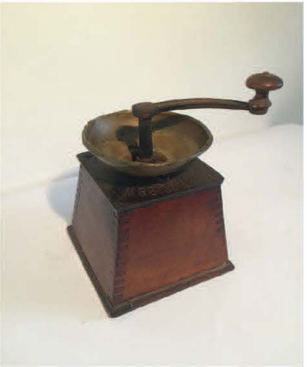
Mașină de măcinat nucă ”Ideal”, România



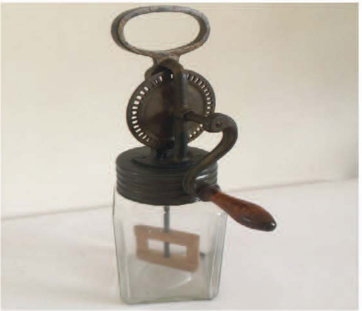
Mașină de măcinat nucă, Austria



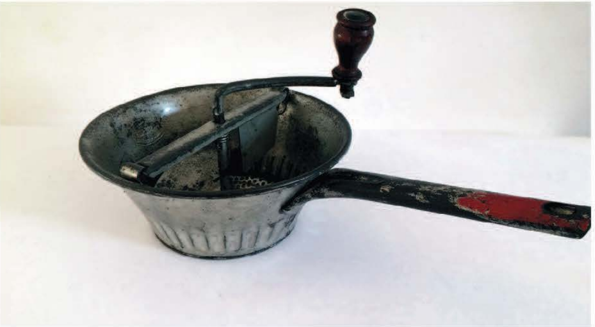
Mașină de măcinat nucă ”Hozay”, Ungaria



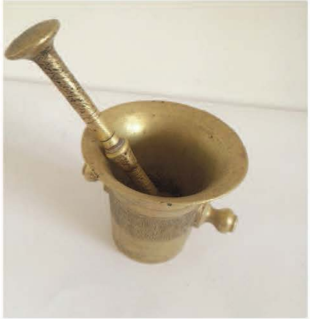
Mașină de măcinat cafea



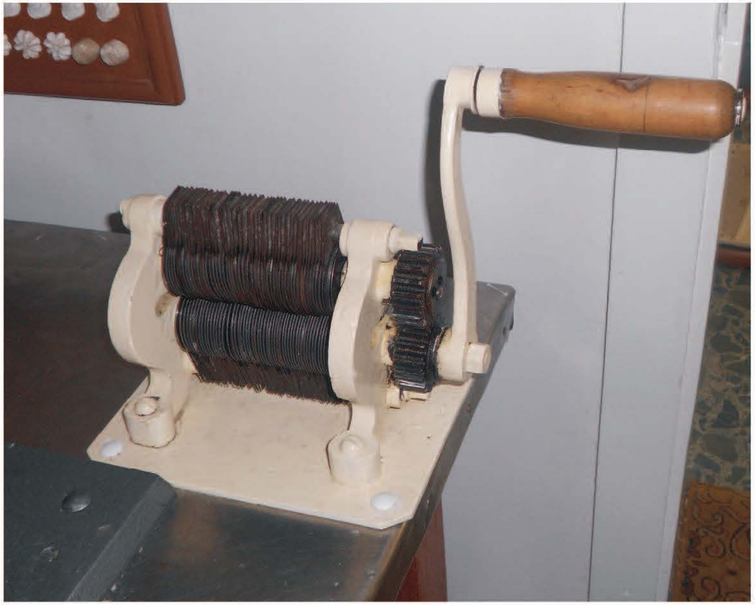
Vas de bătut frișcă și spălat unt



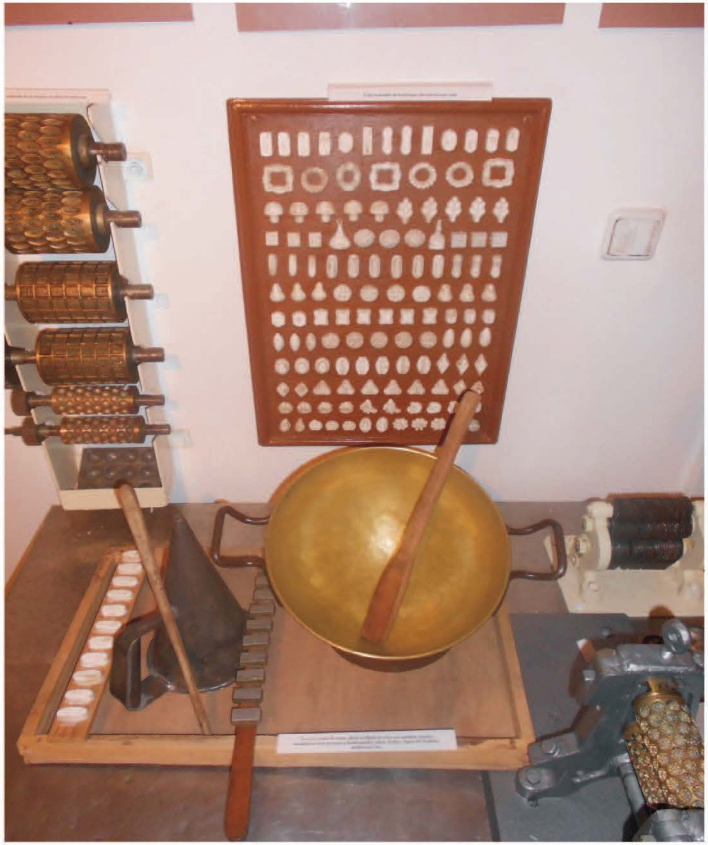
Vas pentru pasat fructe, Franța



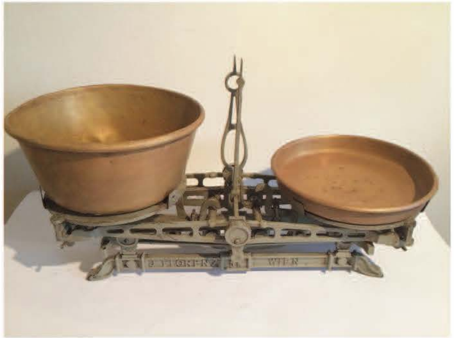
Mojar pentru zdrobit



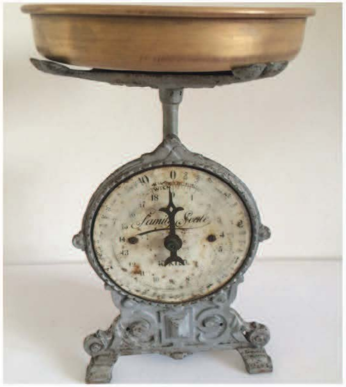
Mașină de tăiat hârtie franjurată și staniol pentru bomboane salon



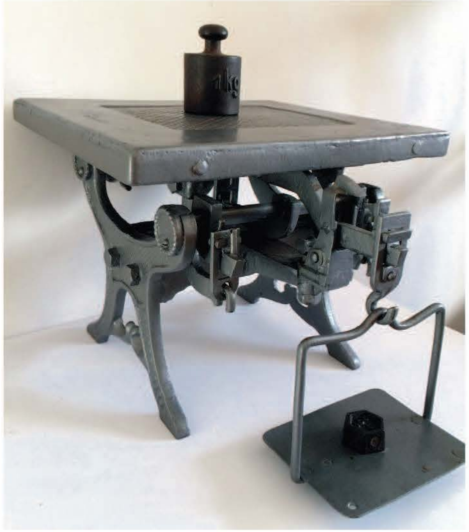
Tavă cu ramă de lemn în care se pune făină de orez sau amidon pentru modelarea prin presare a bomboanelor de salon, lichior, figuri de fondant, arabescuri, etc. Pe panou sunt prezentate câteva din modelele de bomboane din cele 62 pe care le avem în muzeu.



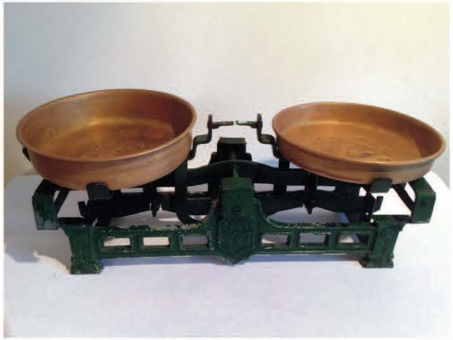
Cântar de 5 kg J. FLORENZ, Wien



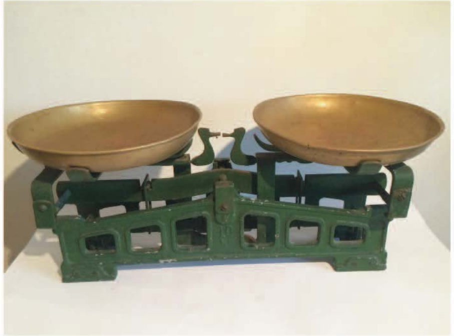
Cântar cu cadran, 10 kg,
”FAMILY SCALE”, Wien



Cântar zecimal de 100 kg
(Cofetăria ”Suciu”)

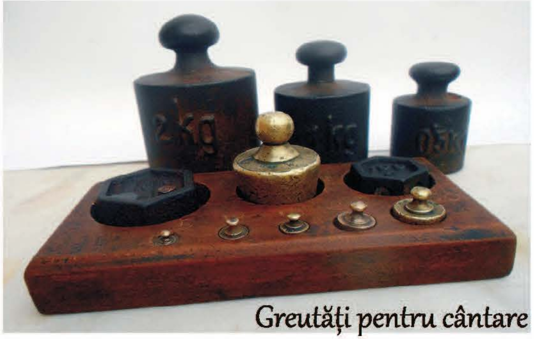


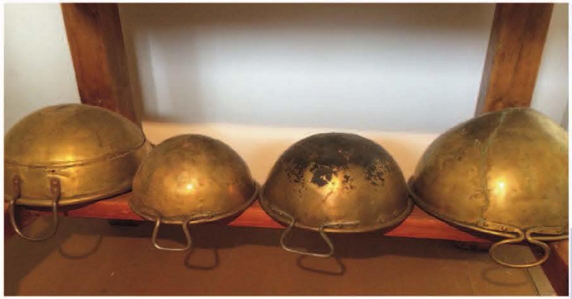
Cântar de 5 kg ”GARAI”, Arad

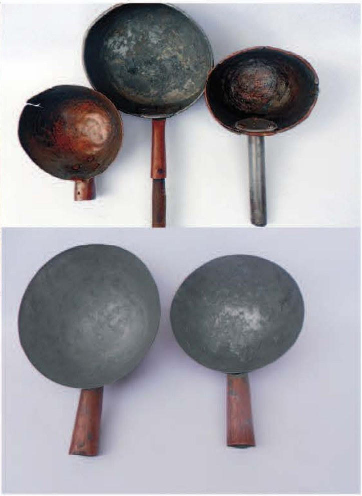


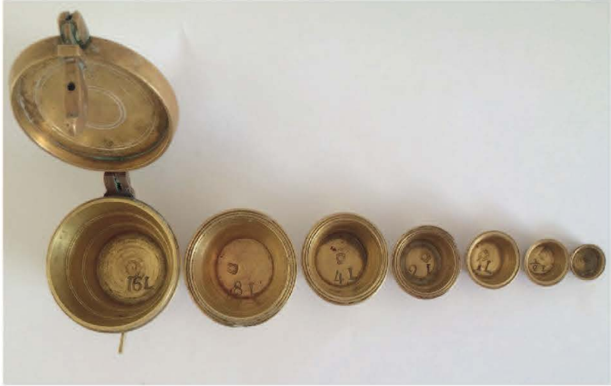
Cântar de 10 kg

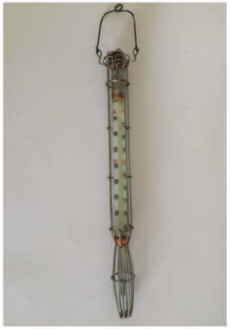
Mașini manuale

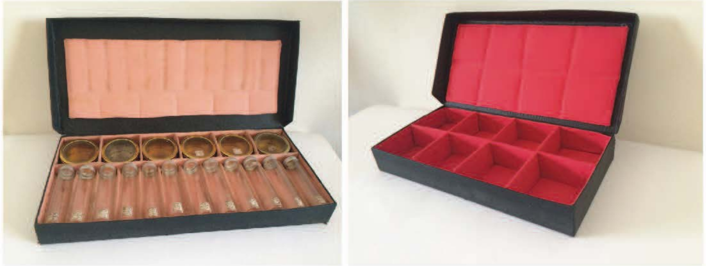

Greutăți pentru cântare



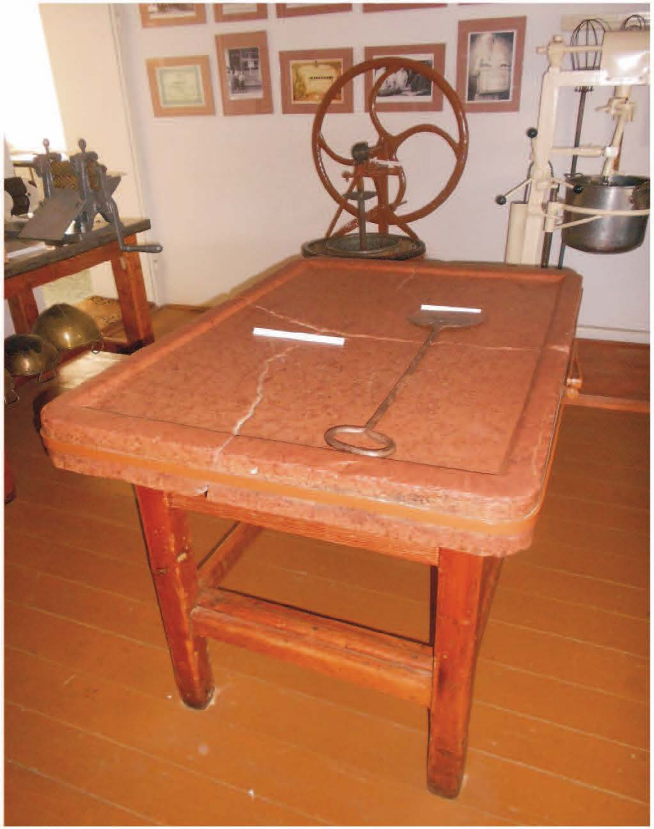

Cazane de alamă și chipcele din cupru cositorite


Lot (unitate de măsură pentru cântărit) – folosite în laboratorul de cofetărie ”Malka”

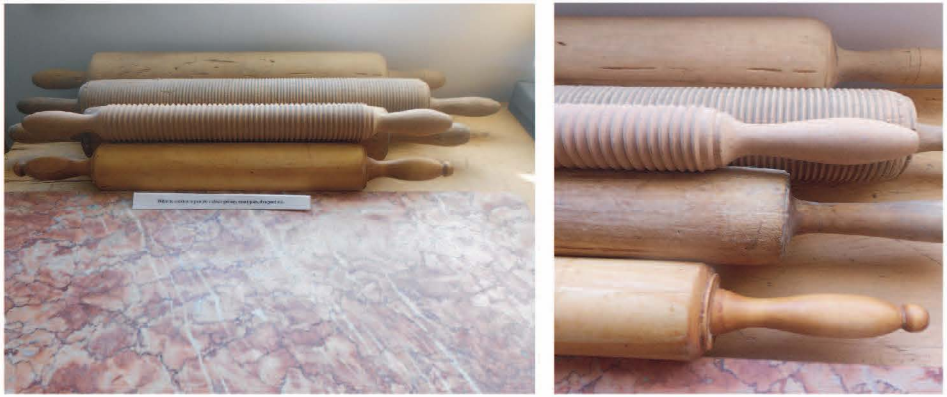

Termometru de măsurat temperatura zahărului (°C și °R)


Cutii de voiaj pentru prezentat bomboane

Mașini manuale



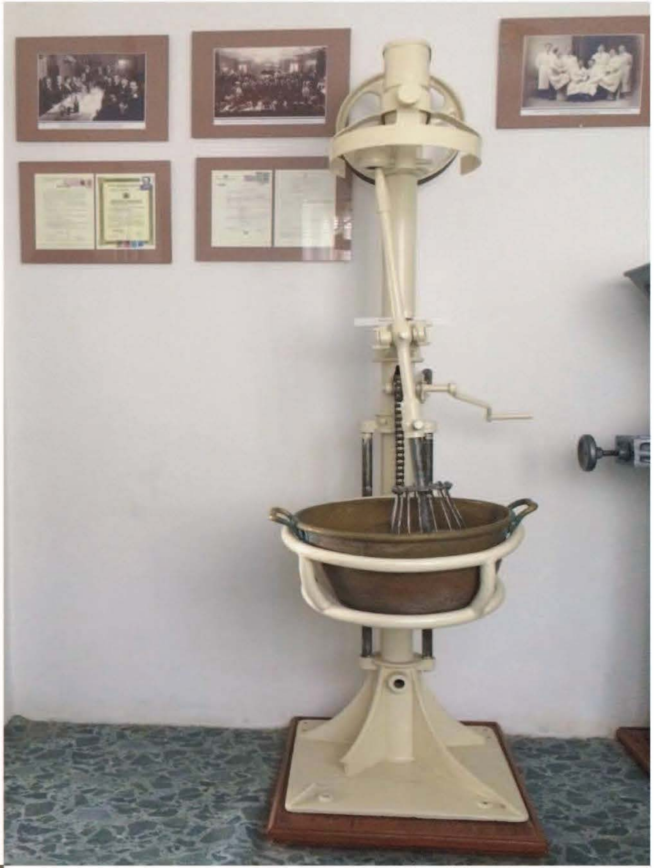
Masă din marmură de Moneasa (pentru tablat fondant)



Sucitoare pentru aluat, griliaj, drăgan, marțipan

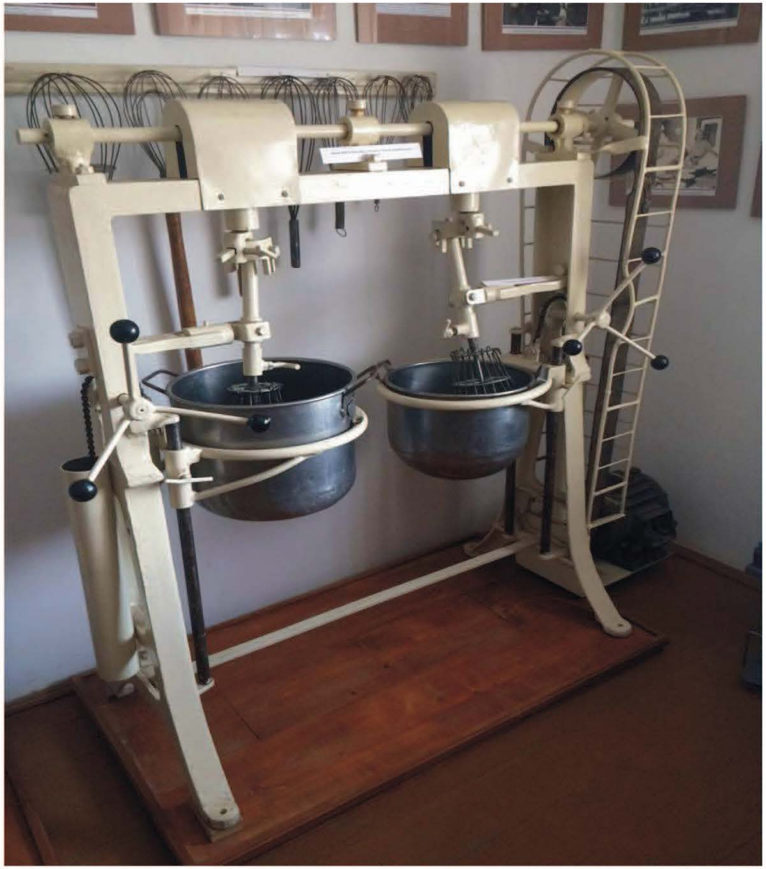
Masa este o masă specială, tăiată, cioplită și scobită pentru atelierele de cofetărie și bombonerie. Are o lungime de 1,15 m, lățime de 0,8 m și grosimea de 0,1 m. Este cioplită și scobită de 2 cm adâncime după ce i s-a lăsat o ramă de 5 cm de jur împrejur, necioplită, pentru ca zahărul turnat, fiert să nu curgă.

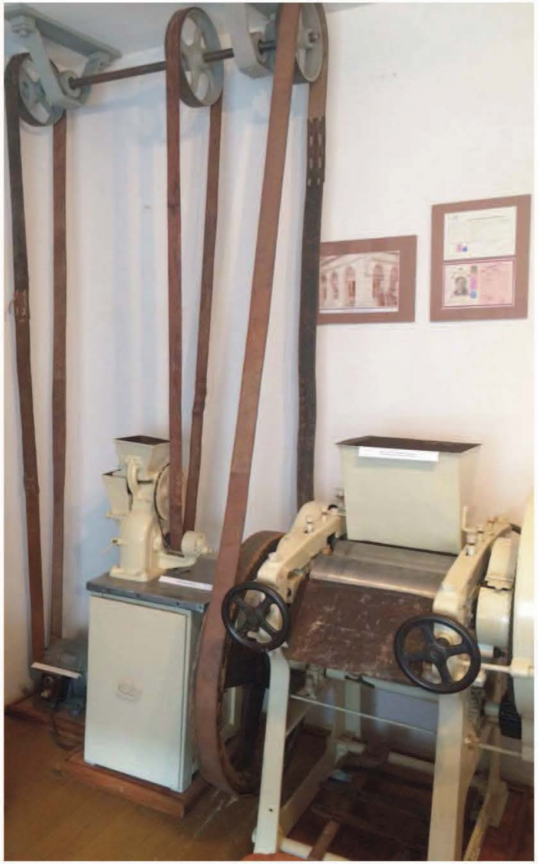
Este unul dintre cele mai vechi obiecte din muzeu, de aprox. 110 ani. S-a lucrat pe ea prima dată la Cofetăria Matzky, cumpărată de Suciu și ulterior ajunsă la Cooperativa Unirea Arad, T.A.P.L, Complex Cofetărie și azi în Muzeul Cofetăriei. Pe această masă din marmură s-au realizat toate produsele din zahăr fiert, caramel, diferite sortimente, dropsuri, bomboanele fondante de diferite sortimente, cremele pariziene fierte până la apariția mașinii de fondant.

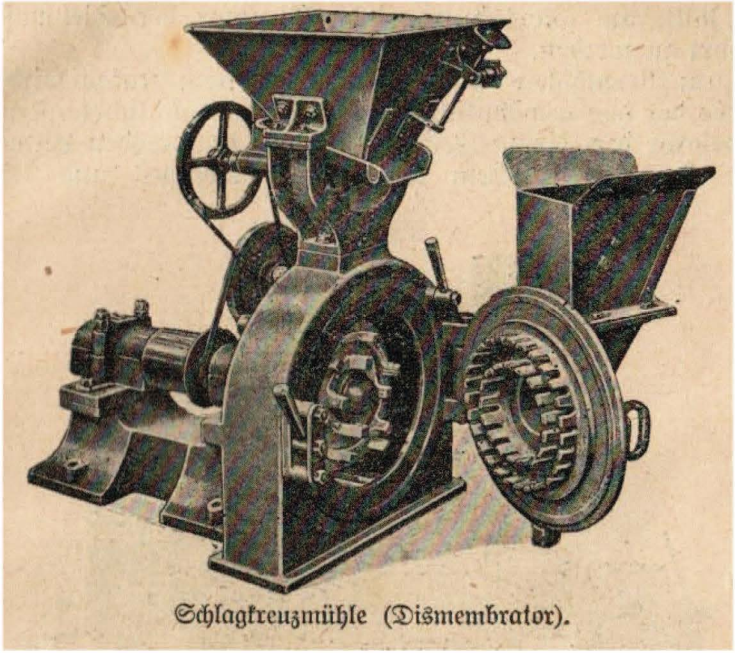


Mașina de bătut albuș, frișcă, creme,
acționată electric cu ajutorul curelelor de transmisie.
Este realizată de SOOS...ELL...GEPMU...ELYE Budapesta (scrisul s-a șters în decursul timpului, numele firmei devenind ilizibil).

Mașină dublă de bătut albuș și gălbenuș,
acționată electric cu ajutorul curelelor de transmisie.
A fost realizată și adaptată de către un inginer de la fabrica ”Astra” din Arad. Acesta era un client ce frecventa cu familia cofetăria. La rugămintea patronului și insistența acestuia, a realizat o mașină care să bată în același timp albuș și gălbenuș.

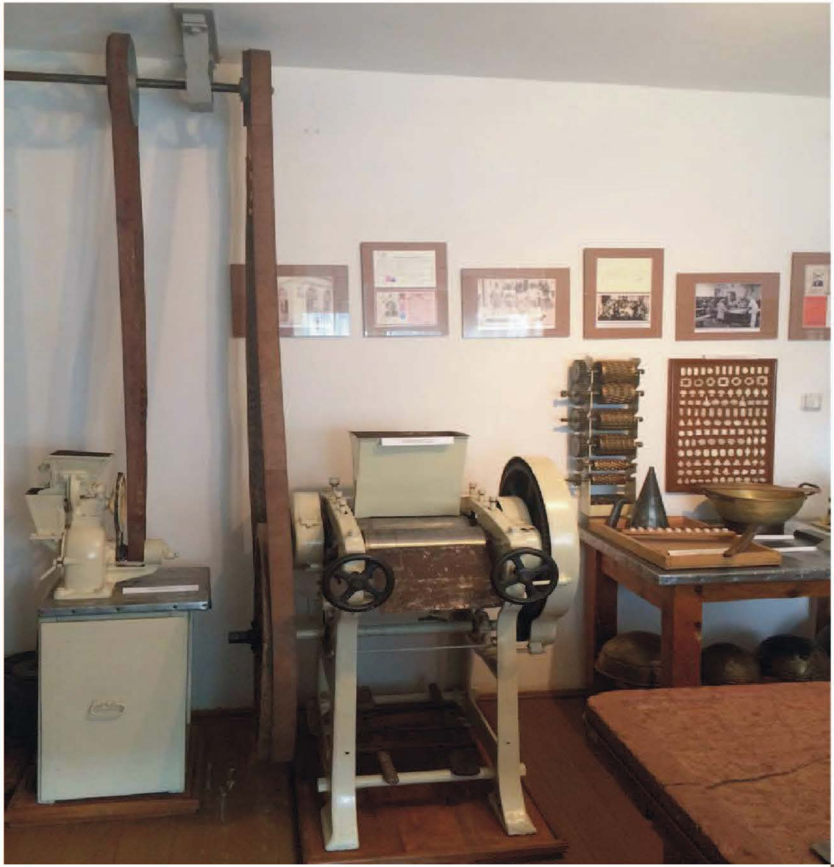




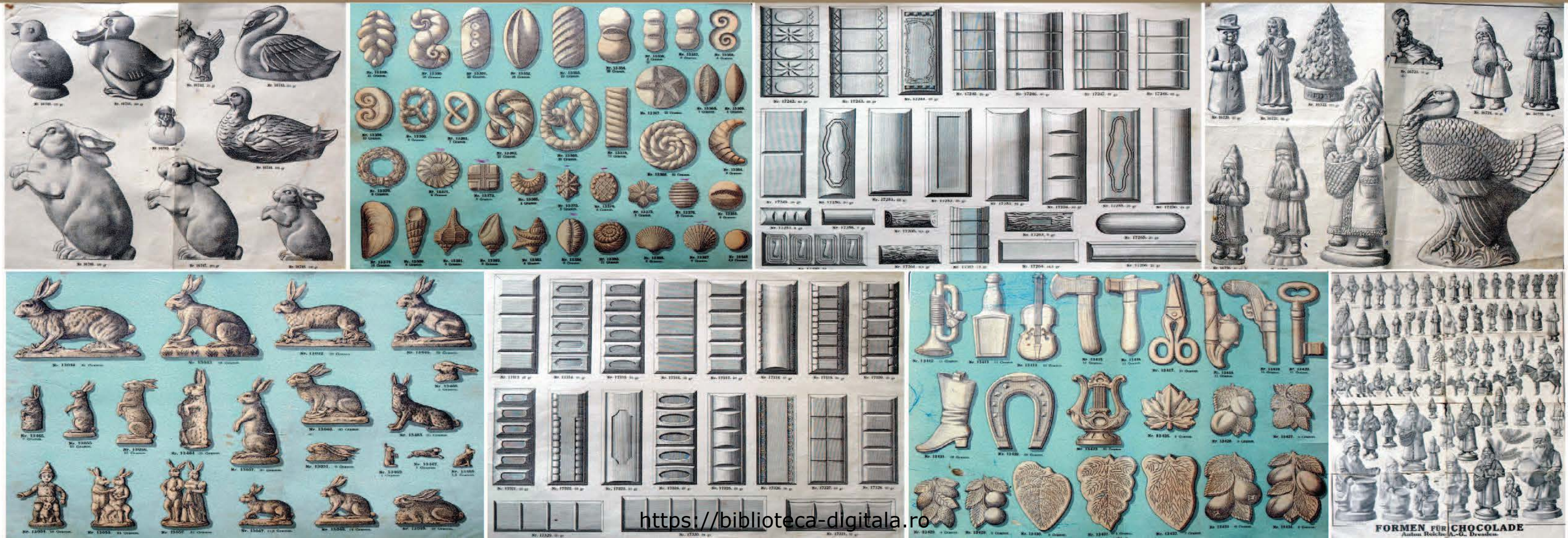

Schlagkreuzmühle (Dismembrator).

Mașina cu ciocane de măcinat zahăr farin,
acționată electric cu ajutorul curelelor de transmisie.
Este o mașină special realizată care prin măcinare și batere transformă zahărul cristal în zahăr farin (îl face fin precum făina).

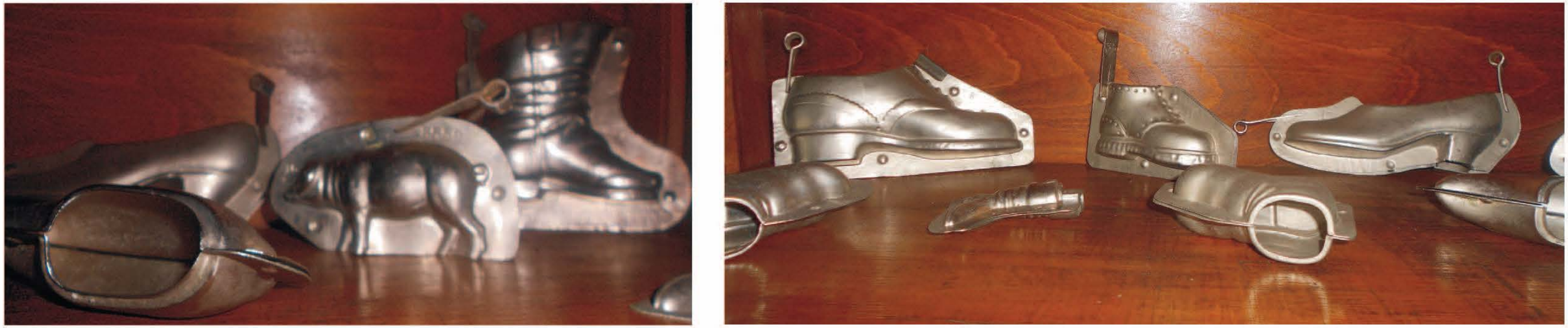
Valț pentru rafinat cu trei granite,
acționat electric cu ajutorul curelelor de transmise. Este realizată de firma "J.M.LEHMAN" (GERMANIA-DRESDA-NEW-YORK-PARIS).
Cu această mașină se realizează marțipanul.



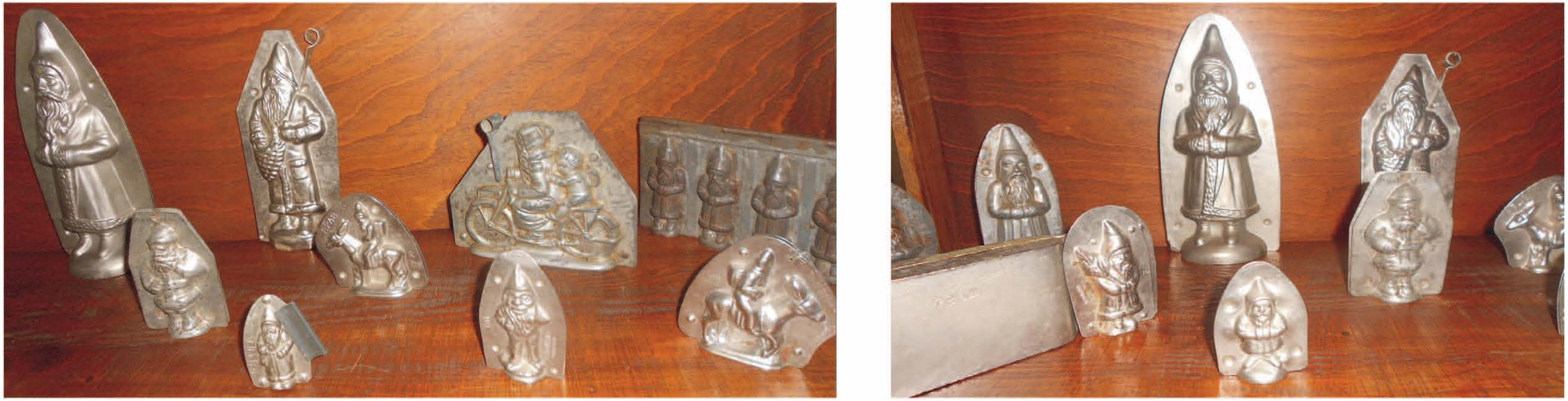
Forme pentru dulciuri


FORMEN FÜR CHOCOLADE
Anton Reiche A.-G. Dresden

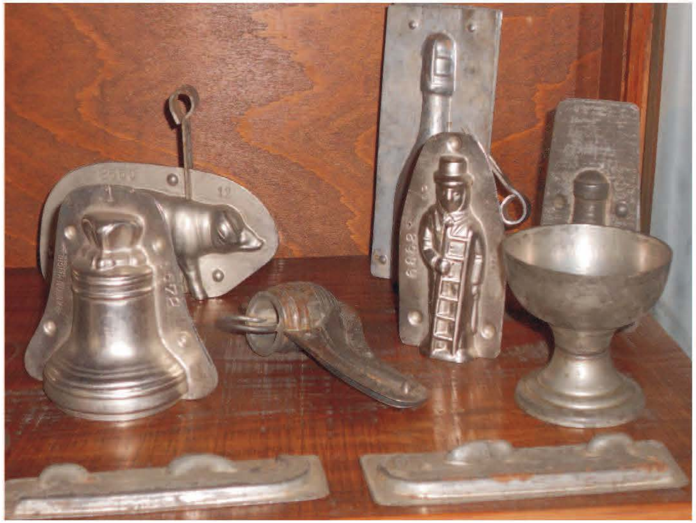
Dulciuri pentru Sfântul Nicolae și Crăciun



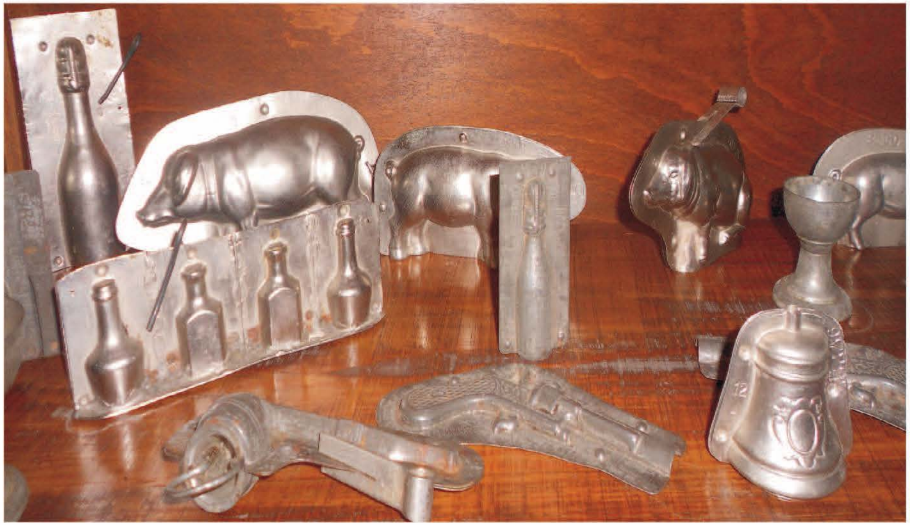
Forme pentru ciocolată de Sf. Nicolae (cizmuliță, pantofi de damă și băbătești).



Forme pentru ciocolată de Moș Crăciun, care vine cu daruri: pe jos, cu motocicleta, călare.



Forme pentru ciocolată de Anul Nou (sticle, purceluș, hornar, clopoțel).



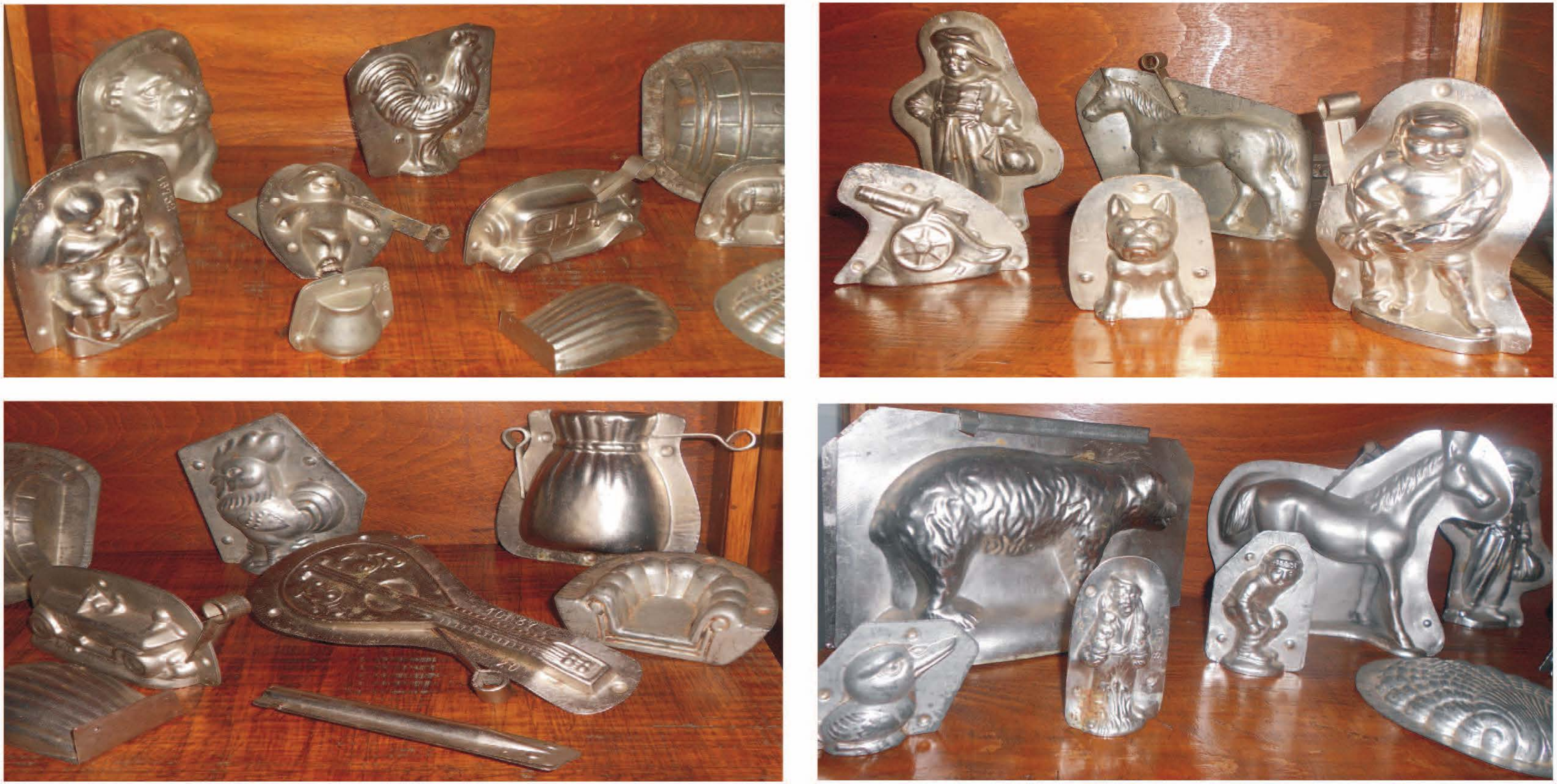
Forme pentru ciocolată de Sfintele Paști: ouă, iepurași, mielușei (de diferite mărimi).

Diferite forme din tablă specială pentru ciocolată de „Sfintele Paști":
ouă, iepurași, mielușei toate de diferite mărimi

Forme pentru martipan

Forme pentru marțipan, ce reprezintă fructe, păsări, flori.

Forme pentru ciocolată



Forme pentru ciocolată ce reprezintă copii, animale, mașini, păsări, scoică, instrument muzical și fotoliu.

Forme pentru ciocolată

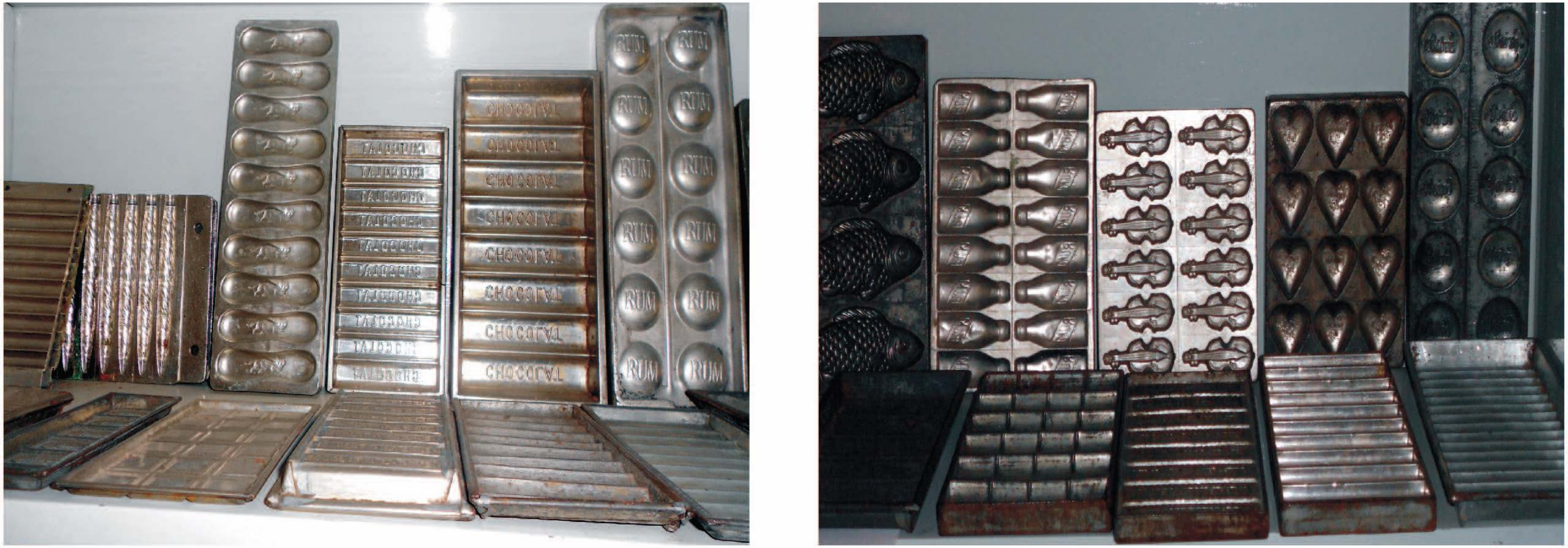
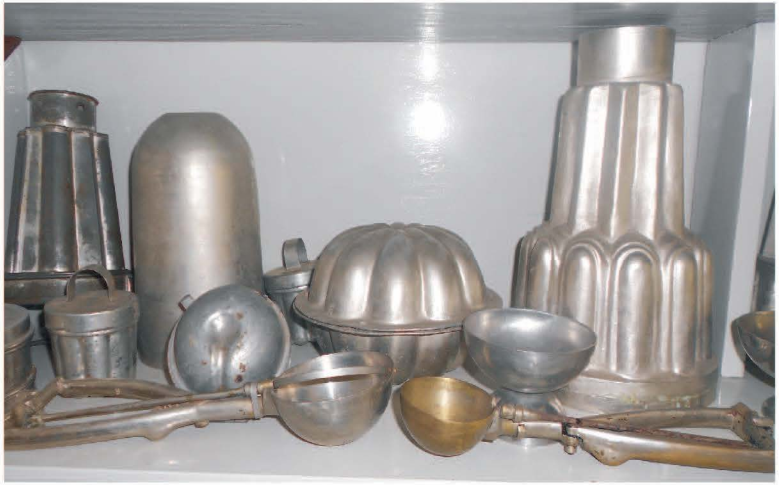
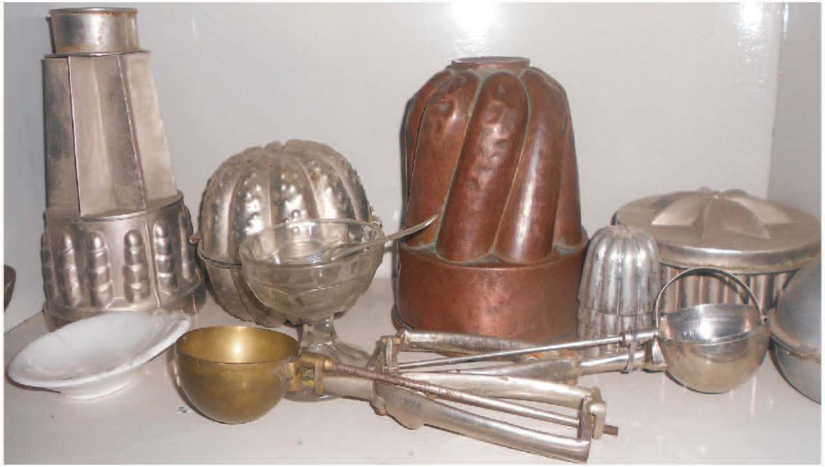


Table de ciocolată din metal special, realizate în diferite mărimi dreptunghiulare, pătrate, bastonașe, păpuși, pești, vioară, inimă, limbă de pisică, în care se toarnă ciocolata temperată.

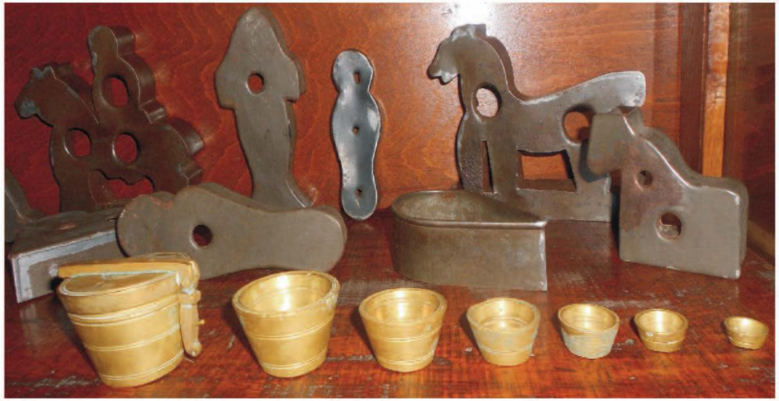
Forme pentru înghetată și parfé

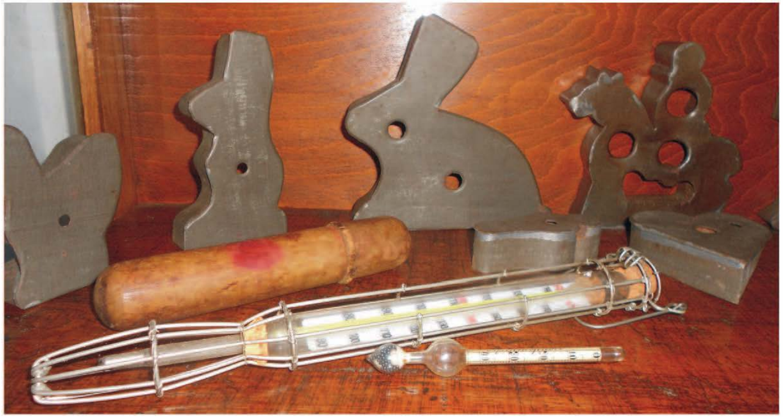




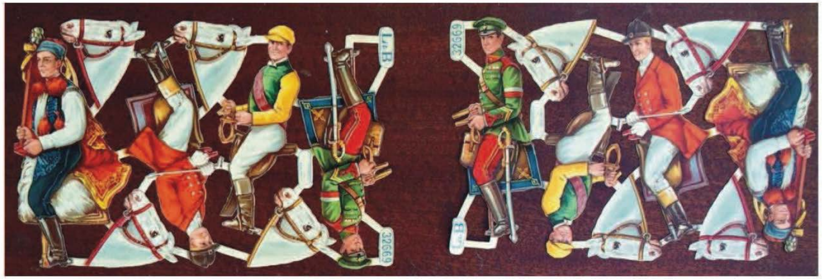
Forme pentru înghețată și parfé, folosite pentru prezentare și servire la mese festive.

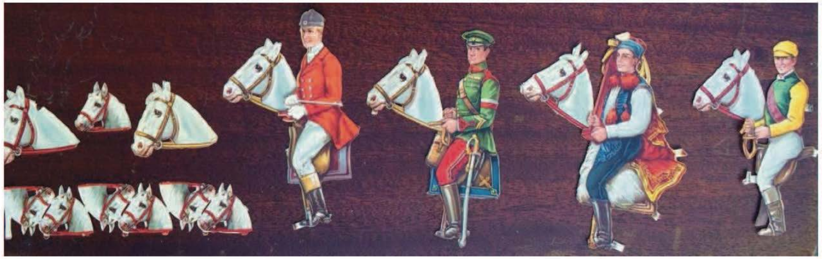
Forme pentru turtă dulce





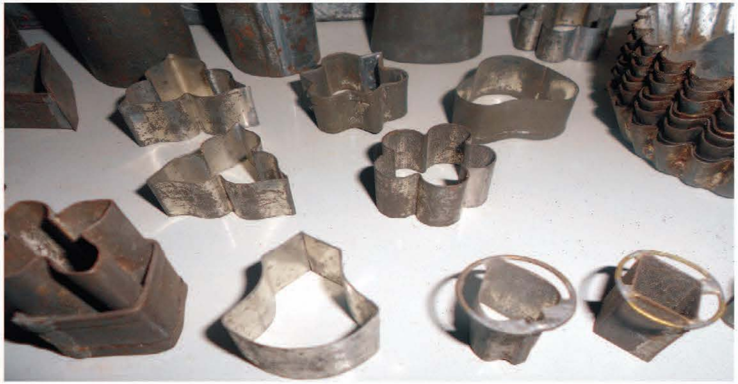
Pe turta dulce în formă de călăreț, după coacere, se aplicau aceste abțibilduri, iar turta se decora cu glazură, albă sau colorată.



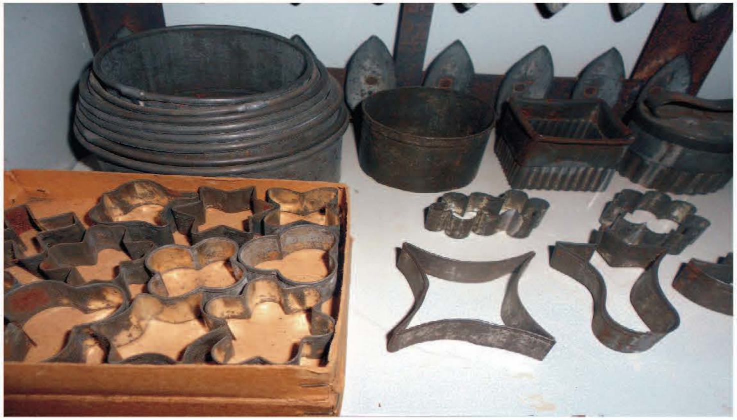


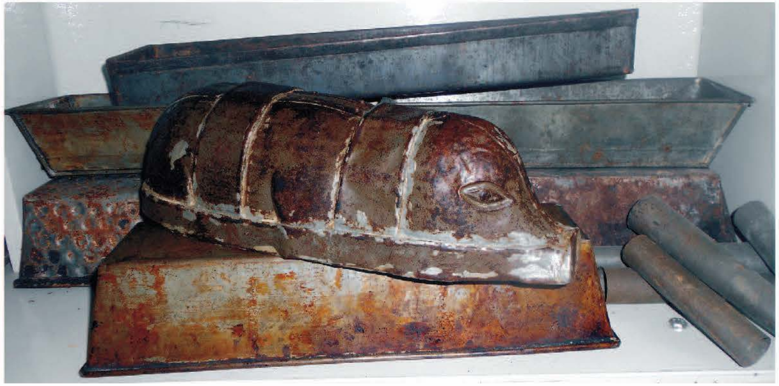
Forme pentru decupat turtă dulce, ce reprezintă căluți, iepuri, pești, puișori, păpuși, inimi.

Forme pentru decupat și forme pentru copt

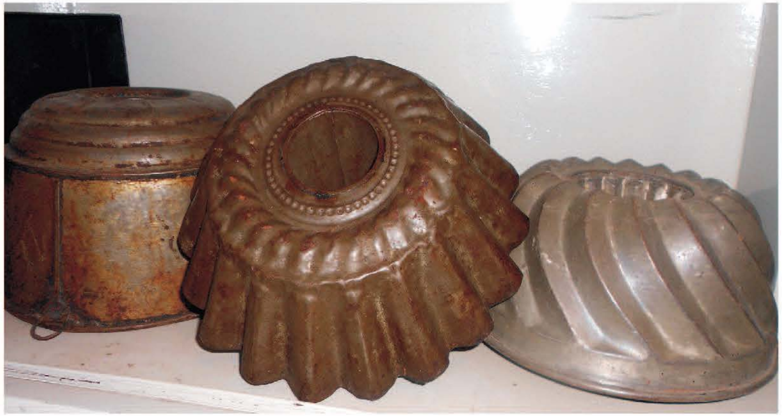


Forme pentru decupat, modelat și copt (linzer, marțipan, biscuiți).

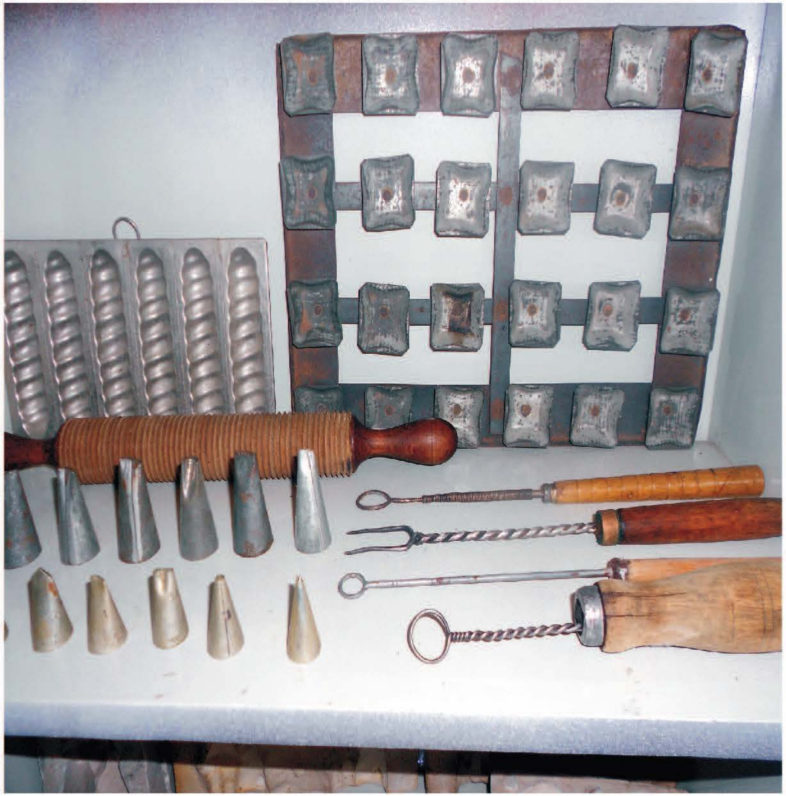


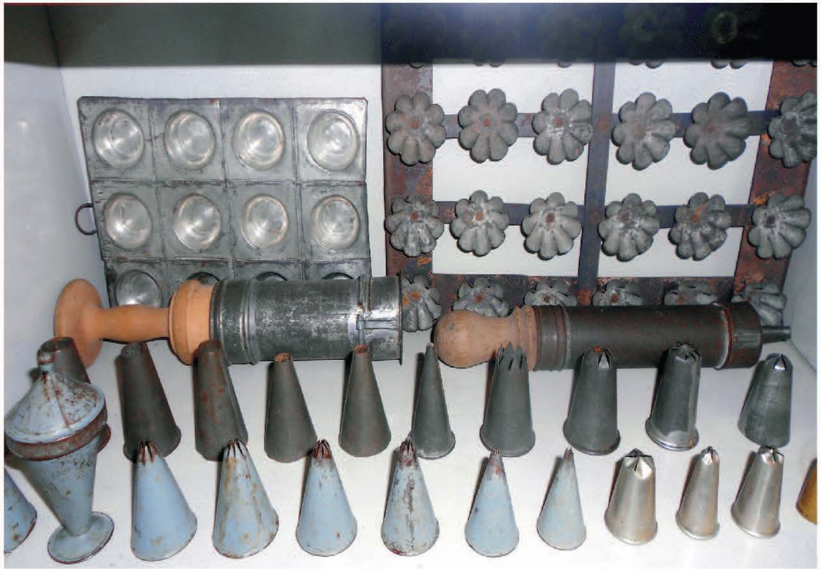


Forme pentru copt: chec, kugelhopf, cozonac, purceluș, rulouri, etc.

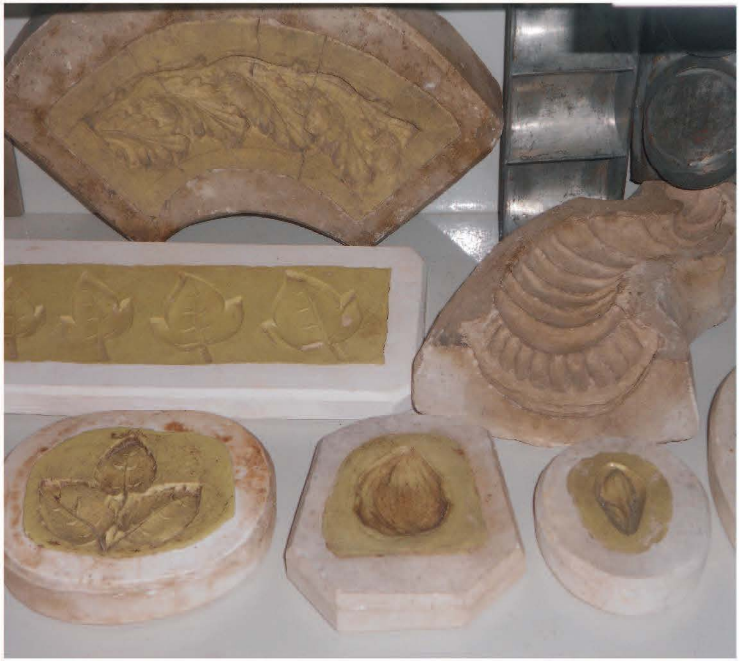


Forme pentru linzer, tartine

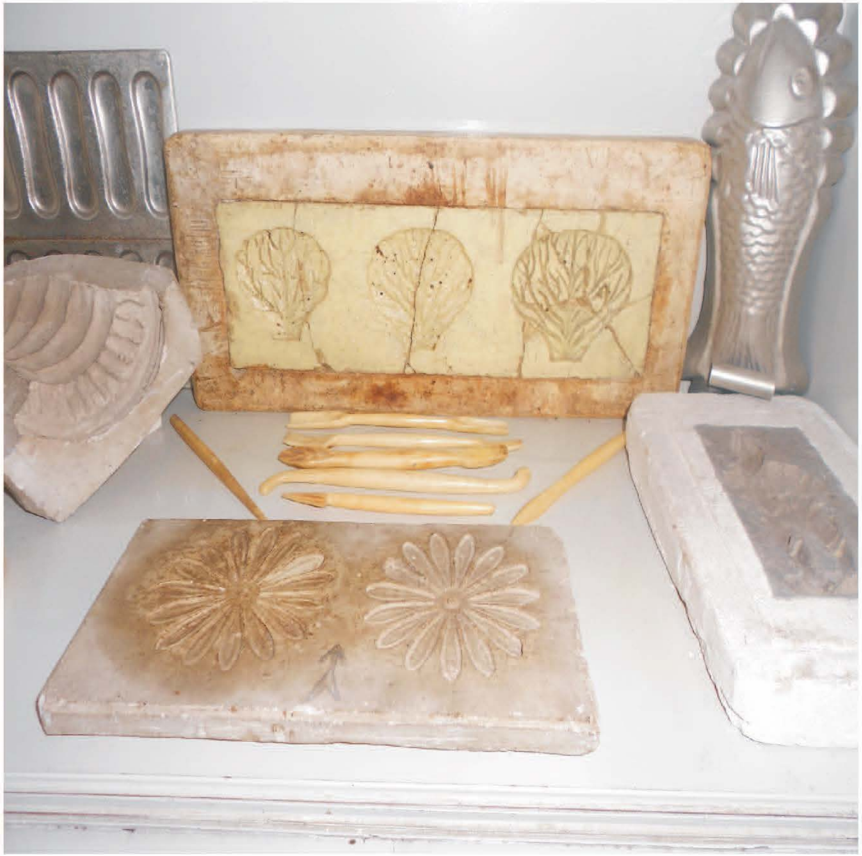




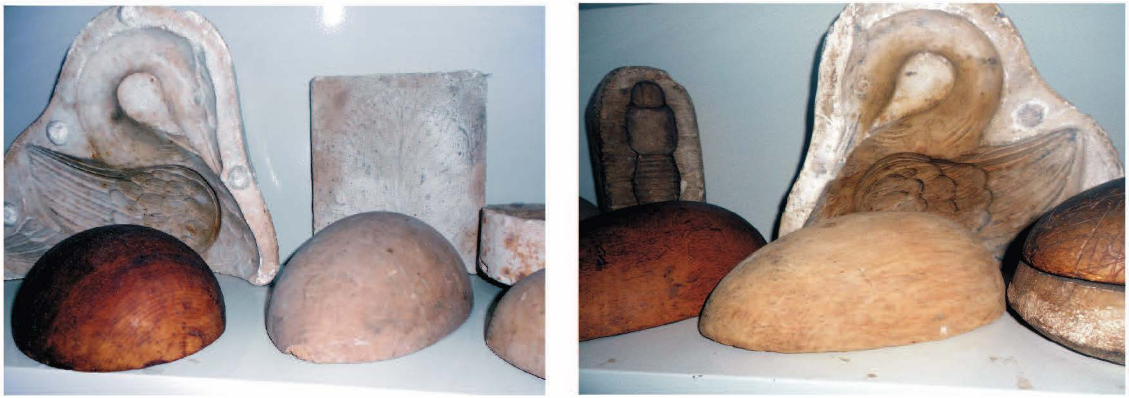
Diferite modele din tablă, furculițe și croșete pentru finisat și glasat în fondant ciocolată și altele (prăjituri, deserturi, bomboane).
Se mai găsesc și diferite șprițuri, șprițuri și dui, pentru cremă și unul mai mare din tablă și lemn pentru piureul de castane.



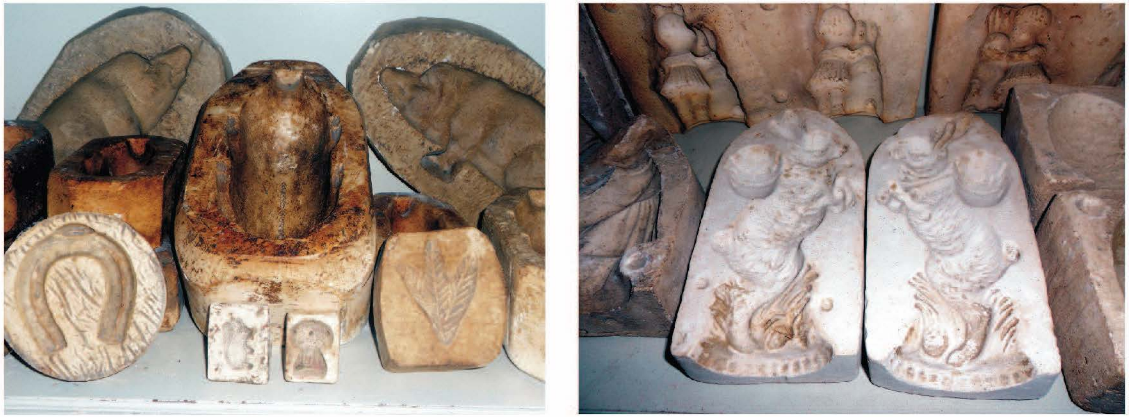
Forme din gips și sulf pentru mulat prin presare și modelare (marțipan, zahăr drăgan).



Forme din gips și lemn



Forme din gips și lemn pentru mulat zahăr drăgan, marțipan și griliaj.

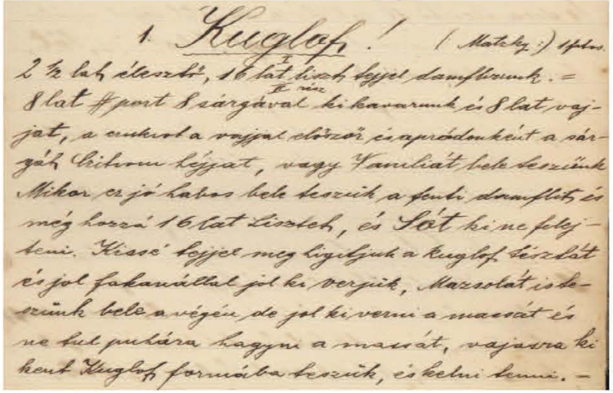


Forme din gips pentru mulat (purcei) și pentru turnarea fondantului și realizarea de iepurași pentru Paști.

Din retetarul maestrului cofetar Malka Henrik

Cofetărie KLEMEN'S Cukrászda
ARAD
Str. Bratianu vis. a vis.
EXECUTAT DE MAESTRU
Cofetar RIMNICEAN NICOLAE
COFETĂRIA ODDÁN

Kugelhopf (Matzky)

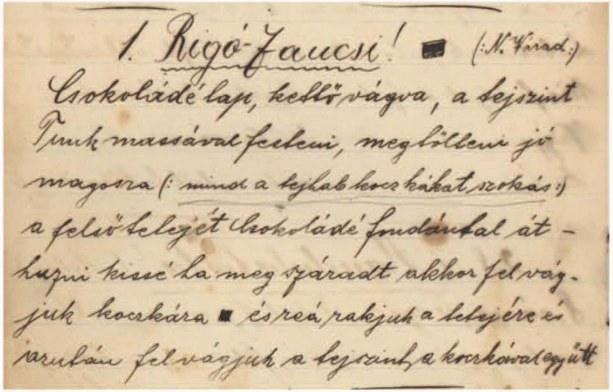


1. Kuglof! (: Matzky :) 1 ptos.
I
2 ½ lat élesztő, 16 lat lisztet tejjel dampflizunk. =
II rész
8 lat ‡ port 8 sárgával kikavarunk és 8 lat vajjat, a cukrot a vajjat először és aprádonként a sárgát, Citrom héjjat, vagy Vaniliát bele teszünk Mikor ez jó habos bele teszük a fenti dampflit, és még hozzá 16 lat lisztet, és Sót ki ne felejteni. Kissé tejjel meg higitjuk a kuglof tészdát és jól fakanállal jól ki verjük, Mazsolát is teszünk bele a végén, de jól ki verni a masszát és ne túl puhára hagyni a masszát, vajazva kikent Kuglof formába teszük, és kelni tenni. –

Partea I-a.
2½ lot drojdie, 16 lot făină se amestecă cu lapte.

Partea II-a.
8 lot zahăr pudră se mixează cu 8 gălbenușuri și 8 lot unt, prima dată untul cu zahăr și încet se adaugă gălbenușul, coaja de lămâie sau esență de vanilie. Când s-a făcut destul de spumoasă se adaugă aluatul și încă 16 lot făină, și să nu uităm de sare. Se slăbește un pic cu lapte și se bate bine cu lingura de lemn.
Punem și stafide la sfârșit, dar se omogenizează bine aluatul, nu se lasă prea moale, se pune în formă de kuglof, unsă cu unt și se lasă să crească.

"Rigó-Jancsi" (Oradea)

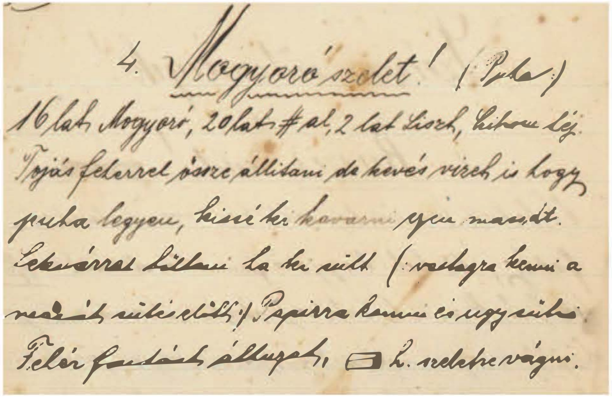


1. Rigó-Jancsi! ■ (:N. Várad:)
Csokoládé lap, kettő vágva, a tejszínt Punk massával festeni, megtölteni jó magosra (: mind a tejhab koczkákat szokás :) a felső teteyét Csokoládé fondánttal áthúzni kissé ha meg száradt akkor fel vágjuk koczkára ■ és reá rakjuk a tetejére és azután felvágjuk a tejszínt a koczkával együtt

Blat pătrat de ciocolată, tăiat în două.
Frișca se colorează cu ciocolată, se mixează până se obține o cremă.
Se umple blatul cât de înalt se poate cu această cremă (ca și cuburile cu spumă de lapte), iar partea de sus a blatului se acoperă cu fondant de ciocolată.

Când s-a uscat un pic, se taie prajitura în cuburi înalte.

Felii cu arahide



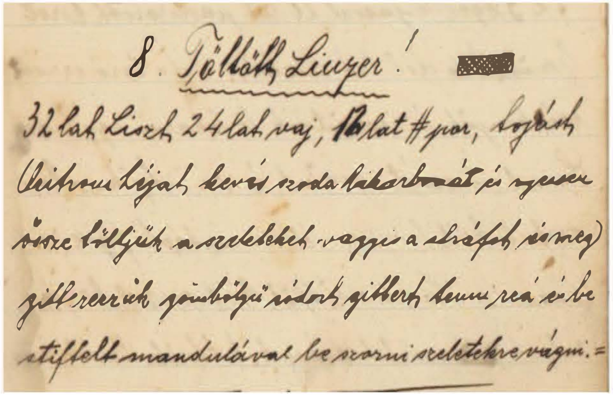
4. Mogyoró szelet! (Pyka:)

16 lat. Mogyoró, 20 lat. #al, 2 lat Liszt, citrom héj.
Tojás fehérrel össze állítani de kevés vízzel is hogy
puha legyen, kissé ki kavarni egy masszát.
Lekvárral tölteni ha ki sült (: vastagra kenni a
masszát sütés előtt :) Papírra kenni és úgy sütni.
Fehér fondánt állagot, ▭ h. szeletre vágni.

16 lot alune, 20 lot zahăr, 2 lot făină, coajă de lămîie, se amestecă cu albuș și puțină apă să fie moale, se amestecă un pic acest aluat.
Înainte de coacere se amestecă aluatul până se îngroașă.
Se pune pe hârtie și așa se coace.

Se umple cu gem după se coace.
Se trage cu fondant alb, se taie în felii lunguțe.

Linzer umplut



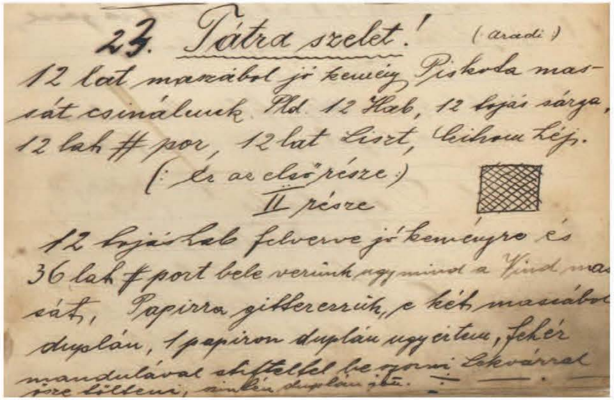
8. Töltött Linzer!

32 lat Liszt, 24 lat vaj, 12 lat # por, tojással
Citrom héjat, kevés szóda bikarbonát és egyenesen
össze töltjük a szeleteket -vagyis a stráfot, ismét)
gittereznék gömbölyű rúdot, gittert tenni reá és be
stiftelt mandulával be szórni szeletekre vágni. =

36 lot făină, 24 lot unt, 12 lot zahăr pudră, ouă și coajă de lămâie și un pic de bicarbonat de sodiu.
Din aluat se prepară foi.

Umplem foile și deasupra presărăm migdale feliate.
Tăiem felii.

Felii "Tatra" (Arad)



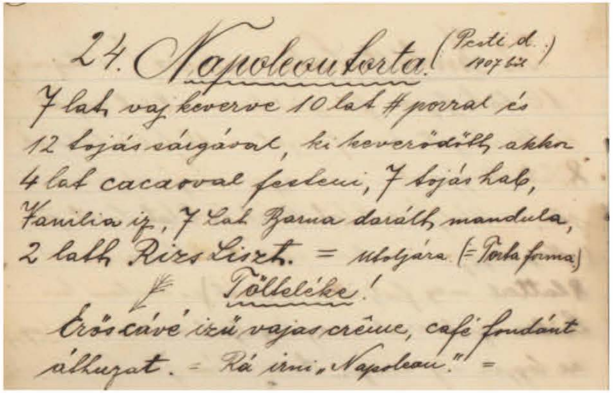
23. Tátra szelet! (aradi)
12 lat masszából jó kemény Piskóta mas-
szát csinálunk. Pld. 12 Hab, 12 tojás sárga,
12 lat # por, 12 lat Liszt, Citrom héj.
(: Ez az első része :)
II része
12 tojás hab felverve jó keményre és
36 lat # port bele verünk, úgy mint a Lind mas-
szát, Papirra gitterezzük, e két masszából
duplán, 1 papiron duplán ugy sütni, fehér
mandulával stiftellel be szórni, Lekvárral
jóre tölteni, szintén duplán [illegible].

Partea a I-a.
Din 12 lot de făină facem un aluat destul de tare, un aluat de pișcot. De exemplu: albușul a 12 ouă, bătute spumă, 12 gălbenușuri, 12 lot zahăr pudră, 12 lot făină, coajă de lămâie.

Partea a II-a.
12 albușuri de ou bătute și adăugăm 36 lot zahăr pudră, ca și la aluatul Lindt. Modelăm pe hârtie.

Cele două aluaturi se pun dublu, între ele se pune migdale feliate și gem, după care din nou două rânduri de blat.

Tort "Napoleon" (Pesta, 1907)



24. Napoleon torta! (Pesti d. 1907 ből)
7 lat vaj keverve 10 lat # porral és
12 tojás sárgával, ki keverődött, akkor
4 lat cacaoval festeni, 7 tojás hab,
Vanilia íz, 7 lat Barna darált mandula,
2 lat Rizs Liszt. = utoljára (= Torta forma)
Töltelék!
Erős cávé ízű vajas crême, café fondánt
áthuzat. = Rá írni „Napoleon"! =

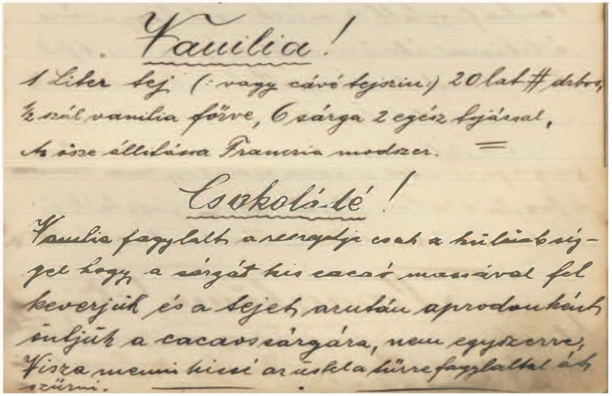
7 lot unt amestecat cu 10 lot zahăr pudră și 12 gălbenușuri, se mixează, după care se colorează cu 4 lot cacao, spuma de la 7 albușuri, esență de vanilie, 7 lot migdale maro măcinate, 2 lot făină de orez. Făina se pune ultima.
(Se coace în formă de tort).

Se umple cu cremă de unt, cu aromă tare de cafea, și apoi se trage cu fondant de cafea.

Se scrie pe el „Napoleon”.

Îngheţată de vanilie, ciocolată

Îngheţată "Capuccino" (Arad)



Vanilia!

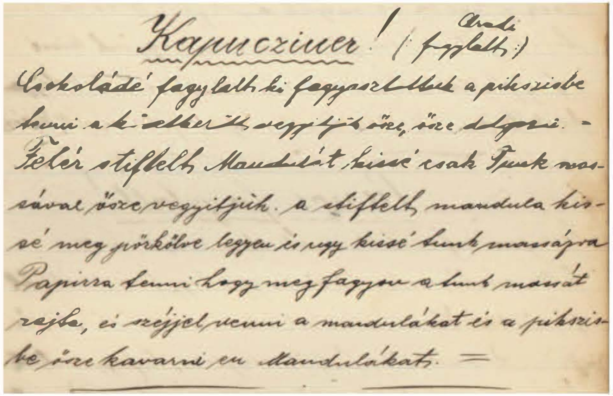
1 Liter tej (: vagy cávé tejszin:) 20 lat # drbos,
½ szál vanilia főve, 6 sárga 2 egész tojással,
Az össze állitására Francia modszer. =

Csokoládé!

Vanilia fagylalti a receptje csak a különbség-
gel hogy a sárgát kis cacaó massával fel
keverjük és a tejet azután aprodonként
öntjük a cacaossárgára, nem egyszerre;
Vissza menni kissé az [illegible] tűzre fagylaltal át
szűrni.

Îngheţată de vanilie.
1 litru lapte (sau frişcă pentru cafea), 20 lot zahăr dur, ½ fir vanilie fiartă, 6 gălbenuşuri cu 2 două ouă întregi.
Prepararea în stil francez.

Îngheţată de ciocolată.
Ingredientele îngheţatei de vanilie, doar cu diferenţa că gălbenuşul se amestecă cu un pic cacao, iar laptele se adaugă după, încet, pe gălbenuşul cu cacao, nu deodată.
Se pune înapoi puţin pe foc, se strecoară apoi îngheţata.

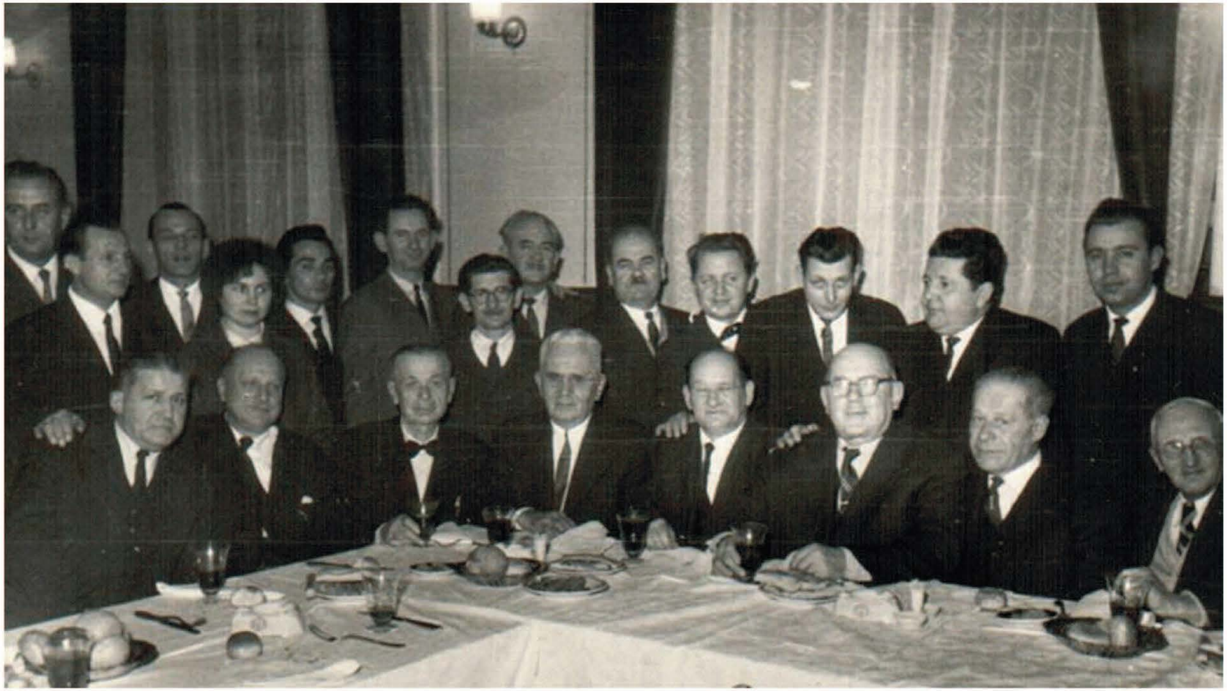


Kapucziner! (: Aradi fagylalt:)

Csokoládé fagylalti ki fagyasztottak a pikszisbe
tenni a [illegible], vegyitjük össze, össze dolgozni. –
Fehér stiftelt Mandulát, kissé csak tunk mas-
sával össze vegyitjük. a stiftelt mandula kis-
sé meg pörkölve legyen és egy kissé tunk massájára
Papirra tenni hogy meg fagyon a tunk massát
rajta, és széjjel venni a mandulákat és a pikszis-
be össze kavarni en mandulákat. =

Îngheţata de ciocolată se dezgheaţă, se pune într-un bol şi se amestecă cu următoarele: migdale albe, prăjite un pic şi tăiate şi apoi se amestecă cu ciocolată cremă.

Traducerea din limba maghiară:
Kinga Emőke Csécs



Festivitatea prilejuită de ieșirea la pensie a marelui meşter cofetar Drifin Ilie (1965) la Restaurantul ”Mureșul”/
Randul 1, jos (de la stânga la dreapta): Györfi, Chemca, Orban Ștefan, Suciu Ioan, Drifin Ilie, Palotaș, Conea, Rákoczy Károly.
Rândul 2, în picioare (de la stânga la dreapta): Károly Iuliu, Vasar, Kovács, Kovács Rozalia, Zabova, Trattner Wilhelm,
Râmniceanu Nicolae, Fodor, Leac, Dițu Aurel, Grușinski, Ioan Ardelean, Gui Ioan.

Gânduri și evocări, scrise de maestrul cofetar Aurel Ditu

Măi Ioane, Ionel
Te cunosc de tinerel
Când spărgeam noi la gheață,
Ne sculam de dimineață
Ca să facem înghețată,
Prăjituri cu ciocolată
Și cu frișcă, cu alune,
Ca să fie toate bune.

Iar acum, măi Ionele,
Bate vântu printre stele,
Viața-i grea, zăpadă nu-i
Iară eu ce să mai spui
Când mergeam la pescuit
La Tămajda, chiar pe dig.

”La mulți ani”
Dragă Ioane, sănătate, viață lungă
Și s-avem și bani în pungă.

Și-aș mai vrea să ne-amintim
Cu respectul cuvenit
De ai noștrii meșteri mari
Cum ar fi DRIFIN ILIE
Care în cofetărie
A fost ca Jean Gabin
în cinematografie.

Mai pe urmă, mai apoi,
SUCIU baci a fost cu noi
Dar chiar și el a plecat
Și în urmă ne-a lăsat.

Și apoi ce să mai vorbim
Chiar și de TOMA EMIL,
A plecat pe veșnicie
Doamne, țărâna ușoară să-i fie.

Și-ar mai fi ceva Ioane,
Se scurge viața la vale
Iară noi îmbătrânim
Și de colegi ne-amintim
Cum ar fi măi frățioare
LAIOS baci și cu POLY
Sau ca draga ANUSKA,
Cum s-a dus biata de ea.

Și frunză verde, foc de paie,
RIMICIANU NICOLAIE
Și cu GHIORFI, măi fârtate,
MARI MAEȘTRI în ciocolate
Au plecat și ei departe.

Nici pe KÁROLY nu-l uităm
Că a fost un mare domn
Om de bază, măi bădie
Maistru în cofetărie.

Și-ar mai fi multe de spus,
De spus și de evocat,
Dar pe ei nu i-am uitat.

Și acuma mă gândesc,
Nu pot sa nu-i amintesc
Pe HÜBNER WILLI, meșter faur,
Maistru cu mână de aur.
El pe mâine m-a învățat
Ce înseamnă decorat
Torturi, prăjituri, machete,
Le-a învățat chiar și pe fete.

Eu am scris cum eu gândesc,
Mai în proză, mai în vers,
Amintiri trăite-n viață
Când mă sculam de dimineață
Iar acum pensionar,
N-A FOST TOTUL ÎN ZADAR!

Concept/editare:
Dr. Adelina Stoenescu

Tehnoredactare:
Alexandru Puticiu
Anca Puticiu

Fotografii:
Florin Hornoiu
Anca Puticiu

Muzeul Cofetăriei
str. Nicolaus Lenau 3
Arad
telefon: 0257 278 371

Proiect editorial
finantat cu sprijinul
Consiliului Judetean Arad

Arad, 2017